

А.А. Ананьев





ГОСУДАРСТВЕННОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО
ТОРГОВОЙ ЛИТЕРАТУРЫ
МОСКВА 1957

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

Библиотека повара выпускается для того, чтобы помочь повару в его практической работе на производстве, повысить его квалификацию

В настоящем издании изложена технология приготовления разнообразных супов (251 наименование) и приведены некоторые сведения о рабочем месте повара, в книге также кратко освещаются вопросы рационального использования сырья

В рецептурах приведены нормы вложения продуктов (весом нетто) в граммах на порцию Эти нормы соответствуют в основном нормам (весом нетто), указанным в «Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (Госторгиздат, 1955 г)

Однако в некоторых рецептурах для улучшения и разнообразия вкуса блюд мастер-кулинар, являющийся автором настоящей книги, предусматривает дополнительную закладку сырья Определяя вес каждого из дополнительно введенных продуктов, автор руководствовался нормативными и расчетными таблицами Сборника рецептур

Нормы вложения продуктов приведены с целью ориентировать работников в количестве сырья, необходимом для

приготовления супов В своей практической работе повара должны руководствоваться Сборником рецептур

Блюда, которых нет в Сборнике рецептур, можно вводить «в практику работы столовых и ресторанов после одобрения кулинарными советами трестов столовых и ресторанов, торгов и орсов и утверждения руководителями вышестоящих организаций, заведующими городскими или областными отделами торговли» (из приказа Министра торговли СССР от 6 декабря 1954 г № 1233)

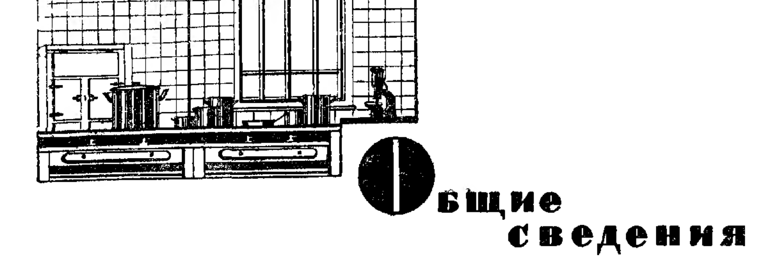
Повар должен выработать у себя тонкий и хорошо развитый вкус, так как без этого даже самое точное соблюдение рецептур и технологических правил не позволит ему приготовить вкусные и питательные блюда Успех дела решает доведение блюда до вкуса, т е добавление в него иногда самых незначительных количеств сахара, соли, перца, уксуса, пряностей и т п

Повар должен приготовлять пищу, не только вкусную и питательную, но и красиво оформленную, чтобы потребление ее вызывало истинное наслаждение При оформлении блюд, помимо общих технологических правил, многое зависит от художественного вкуса мастера, от его изобретательности и умения правильно использовать особенности данного вида сырья

Общие сведения к данной книге написаны В И Трофимовой

Отзывы и пожелания просим направлять по адресу Москва, ул Кирова, 47, Госторгиздат

●



Общие сведения

Супы — широко распространенные блюда В питании нашего народа они являются важной в пищевом отношении составной частью обеда

Для приготовления супов используются разнообразные продукты — овощи, картофель, крупы, бобовые, макаронные изделия, мясо, рыба, грибы и т д В состав этих продуктов входят пищевые вещества — белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, необходимые для организма человека

Употребление супов в качестве первого блюда обусловлено отчасти влиянием, которое они оказывают на пищеварение Экстрактивные вещества мяса, содержащиеся в бульоне, лук, овощи активизируют деятельность пищеварительных желез, способствуют возбуждению аппетита и, следовательно, лучшему усвоению пищи

По способу приготовления супы подразделяются на заправочные, пюреобразные и прозрачные, а в зависимости от температуры — на горячие и холодные Наиболее распространенную и разнообразную по ассортименту группу составляют заправочные супы

Супы готовятся в основном на бульонах — мясном, костном, рыбном и грибном

Бульоны имеют небольшую калорийность, но отличаются хорошим вкусом и благодаря содержащимся в них экстрактивным веществам обладают свойством возбуждать аппетит

Для заправочных супов можно использовать костные бульоны, так как входящие в их состав овощи и другие продукты в достаточной мере обогащают супы экстрактивными и вкусовыми веществами

Основную часть прозрачных супов составляют бульоны, гарниры к ним приготовляют и подают отдельно, поэтому для таких супов следует использовать хороший мясной или мясокостный бульон

Качество, вкус, аромат мясных, костных и других бульонов зависят от количества содержащихся в них экстрактивных и ароматических веществ, белков, минеральных веществ, а также жира

Для того чтобы получить бульон хорошего качества, необходимо использовать сырье, которое содержало бы наибольшее количество экстрактивных и других пищевых веществ, и применять технологию, которая обеспечивала бы более полное извлечение этих веществ при варке продуктов

Наибольшее количество экстрактивных веществ содержится в говядине, домашней птице и некоторых видах дичи (куропатках, фазанах и др) Бульоны из этих продуктов имеют очень хороший вкус и аромат Бульоны из баранины и особенно из свинины по своему качеству уступают бульонам из говядины

При использовании говяжьих, бараньих и свиных костей качество бульонов получается также неодинаковым Из го-

вяжьих костей бульон получается более высокого качества, чем из бараньих и свиных костей

Следует иметь в виду, что по химическому составу кости различны Тазовая, берцовая, лучевая кости содержат довольно много жира (до 22%) Количество жира в бедренной, плечевой костях доходит до 25—27% Значительно меньше жира в лопатке (14%), позвоночнике (19%), черепных костях (6—10%) Позвоночник, грудная кость богаты белковыми веществами

Состав минеральных веществ в костях довольно резко колеблется в зависимости от возраста животных У молодых животных кости содержат значительное количество растворимых минеральных веществ По мере роста животного увеличивается в костях содержание нерастворимых кальциевых солей

В среднем химический состав сырых костей следующий воды 51%, жира 15%, азотистых веществ 12% и минеральных веществ 22%

Помимо химического состава, следует учитывать строение костей и обусловленное этим количество экстрактивных веществ, переходящих в бульон при варке

Костная ткань по своему строению неоднородна, верхний слой состоит из твердого компактного вещества, внутри которого расположено пористое, губчатое вещество Соотношение этих двух веществ в костях различного вида неодинаково

Трубчатые кости состоят в основном из плотного вещества и теряют при варке от 9 до 19% своего веса Позвонки, кулаки содержат больше губчатого вещества и при варке теряют от 16 до 24% своего веса

Для того чтобы получить бульон хорошего качества, следует использовать кости различного вида в соотношении,

соответствующем строению костяка туши, а именно плоских костей нужно заложить в бульон 65%, трубчатых 10% и губчатых 25%.

Пищевая ценность и вкусовые качества бульона находятся в прямой зависимости от правильности технологического процесса варки Количество питательных веществ, переходящих из продуктов в бульон, определяется степенью измельчения продуктов и способом варки бульона

Необходимо помнить, что чем мельче нарезаны продукты, тем полнее извлекаются из них растворимые вещества Поэтому в диетическом питании при варке бульона для более полного извлечения экстрактивных веществ мясо нарезают небольшими кусками весом до 50 г или пропускают его через мясорубку

В предприятиях общественного питания для обогащения экстрактивными веществами бульонов, предназначенных для приготовления прозрачных супов, полагающееся по норме мясо (говядину) вводят в рубленом виде

При варке обычных бульонов вполне достаточно нарезать мясо кусками весом в 1,5—2 кг, грудинку можно нарезать кусками весом до 3 кг, т к она имеет небольшую толщину Более мелкая нарезка мяса нецелесообразна, так как ухудшается внешний его вид и трудно нарезать порционные куски

Кости перед варкой также следует тщательно измельчить и по возможности полнее вскрыть, чтобы лучше извлекались содержащиеся в них пищевые вещества Для этого у трубчатых костей отпиливают кулаки, которые затем рубят на части, остальные кости также рубят на части, по возможности поперек Измельчать кости необходимо и для того, чтобы наиболее полно использовать емкость пищеварочных аппаратов, а также посуды

Длительность варки костей также влияет на полноту извлечения из них растворимых пищевых веществ Почти полностью извлекаются растворимые вещества при варке костей в автоклаве Однако при этом белки и жир, содержащиеся в костях, претерпевают серьезные изменения, вследствие чего качество бульона уступает качеству бульона, сваренного в открытых котлах

При длительной варке костей в открытом котле белки и жир также могут изменяться, что приводит к ухудшению качества бульона Поэтому рекомендуется варить кости не более 6 часов Такой срок тепловой обработки обеспечивает извлечение из костей необходимых пищевых веществ и не ухудшает качества бульона

Срок варки мяса зависит от вида и возраста животных, в среднем варка его обычно продолжается 2,5—3 часа

При варке мясного бульона не следует переваривать мясо, так как вкус его резко ухудшается Кроме того, тепловая обработка мяса сверх указанного срока не способствует улучшению качества бульона, так как экстрактивных веществ извлекается дополнительно очень мало и увеличивается лишь содержание глютина, который не улучшает вкуса бульона

Если приготовляют мясокостный бульон, то кости и мясо следует закладывать в воду, сообразуясь со сроками их варки, т е сначала кости, а за 1,5—2 часа до окончания варки бульона — мясо

Важно при варке бульонов соблюдать определенный температурный режим Если мясо положить в холодную воду, а затем постепенно нагревать ее до кипения, то количество растворимых веществ в бульоне будет несколько больше, чем в том случае, когда мясо кладут в кипящую воду

Во время варки бульона не следует допускать слишком сильного кипения, так как в этом случае извлекаемый из костей и мяса жир разбивается на мелкие капельки, которые приходят во взвешенное состояние и придают бульону мутность Поэтому после закипания бульона интенсивность нагревания надо уменьшить Наиболее целесообразно котел поставить на огонь так, чтобы бульон слабо кипел и только с одной стороны При этом условии жир собирается на поверхности бульона с противоположной стороны котла Периодически (особенно при варке костного бульона) жир нужно удалять, так как за время варки бульона он изменяется и может придать бульону неприятный запах и специфический салистый привкус,

Для улучшения аромата и вкуса бульонов в них добавляют лук, морковь, петрушку и сельдерей Следует помнить, что ароматические вещества очень летучи, поэтому овощи нужно закладывать в бульон также сообразуясь со сроком их варки, т е не раньше, чем за 20—30 минут, а лавровый лист и перец нужно закладывать за 5—10 минут до окончания варки супа

Технологический процесс варки бульонов из рыбы и грибов в основном соответствует процессу варки мясных и мясокостных бульонов

Вкус супов в известной мере определяется качеством бульона Однако нельзя недооценивать и роли остальных продуктов

Вегетарианские супы могут быть не менее вкусны, чем супы на мясных и рыбных бульонах, если они приготовлены правильно, с тщательным соблюдением технологического процесса обработки продуктов

Необходимо помнить о том, что нельзя подвергать продукты излишней тепловой обработке, так как при этом сни-

жается их пищевая ценность, ухудшается вкус и аромат, что непосредственно отражается на качестве блюда

При длительной варке овощи, картофель, макаронные изделия и другие продукты теряют форму, превращаясь в пюре, что портит внешний вид супа Поэтому каждый продукт следует закладывать в бульон, учитывая срок его варки Сроки варки в бульоне отдельных продуктов приведены на стр 35 и 36

В бульон сначала надо закладывать продукты, которые варятся дольше, а затем — продукты, не требующие длительной тепловой обработки Продукты с особенно большим сроком варки, например перловую крупу, целесообразно варить отдельно После того как в бульон заложены продукты, интенсивность его нагревания необходимо усилить, чтобы процесс кипения возобновился быстрее и, следовательно, сократилось время варки супа После закипания нагрев снова уменьшают, чтобы кипение супа не было очень сильным

Помимо сроков варки, необходимо знать и некоторые свойства продуктов, их влияние друг на друга

Разваривание овощей, фруктов, круп, бобовых обусловливается изменением клеточных оболочек, переходом содержащихся в них нерастворимых веществ (протопектина, гемицеллюлоз) в растворимые вещества (пектин, сахара)

Переход нерастворимых веществ клеточных оболочек в растворимое состояние происходит значительно быстрее в щелочной, нейтральной среде и сильно замедляется в кислой Это обстоятельство необходимо учитывать в кулинарной практике Если в суп положить соленые огурцы, щавель или другие продукты, содержащие кислоту, а затем картофель, то он не разварится и останется жестким Не развариваются в кислой среде горох, фасоль и другие бобовые

Повар может столкнуться с этим явлением и в том случае, если не соблюдается установленный режим замачивания бобовых При длительном хранении в воде и высокой температуре бобовые подвергаются брожению, закисают и при тепловой обработке не развариваются Некоторые повара для ускорения варки бобовых добавляют в воду питьевую соду Этого делать нельзя, так как в щелочной среде разрушается содержащийся в бобовых витамин B_1 и пищевая ценность блюд снижается Продукты, плохо или совсем не разваривающиеся в кислой среде, следует варить отдельно

Для приготовления супов, так же как и бульонов, используют различные ароматические коренья, лук, морковь, которые улучшают вкус, аромат, внешний вид блюд Как уже указывалось выше, ароматические вещества, содержащиеся в кореньях, очень летучи, они легко отделяются с водяными парами во время варки супа Для того чтобы устранить потери ароматических веществ, лук, морковь, петрушку и другие коренья предварительно пассеруют (поджаривают) с жиром Жир обладает способностью улавливать и прочно удерживать ароматические вещества, поэтому пассерованные овощи придают супам особенно хороший вкус и устойчивый аромат Однако и пассерованные овощи могут утратить свой аромат, если их варят слишком долго Во избежание этого пассерованные коренья надо закладывать в суп за 10—15 минут до его готовности Непосредственно перед окончанием варки нужно также класть в суп лавровый лист и перец

При поджаривании моркови помимо того, что сохраняются ароматические вещества, достигается и другая цель Морковь богата красящим веществом — каротином, который в организме человека превращается в витамин А и поэтому называется провитамином А Каротин сырой и вареной моркови усваивается незначительно При поджаривании моркови

клетки ее разрушаются и каротин переходит в жир Каротин, растворенный в жире, усваивается организмом человека значительно лучше Кроме того, жир окрашивается в оранжевый цвет, что придает супам красивый внешний вид

При изготовлении овощных супов необходимо принять также меры для сохранения витамина С

Витамин С представляет собой аскорбиновую кислоту В некоторых овощах наряду с аскорбиновой кислотой содержится значительное количество особого фермента — аскорбиназы Этот фермент окисляет аскорбиновую кислоту, делая витамин С очень неустойчивым к воздействию кислорода воздуха Особенно много аскорбиназы в огурцах, кабачках, меньше — в капусте и картофеле В брюкве, черной смородине, цитрусовых фермент аскорбиназа отсутствует Первичная обработка и хранение в нарезанном виде в воде овощей, содержащих аскорбиназу, приводит к разрушению витамина С Так, например, в нарезанном картофеле уже через 10—30 минут разрушается до 40% аскорбиновой кислоты

Аскорбиновая кислота разрушается и от воздействия высокой температуры, излишняя варка супа неизбежно приводит к большим потерям витамина С Поэтому необходимо закладывать овощи в горячие воду или бульон и варить суп в закрытой посуде

При нагревании из воды улетучивается значительное количество воздуха и, следовательно, кислорода, который разрушает витамин С Кроме того, горячая вода прекращает деятельность ферментов, окисляющих витамин С При варке супа в закрытой посуде он меньше соприкасается с кислородом воздуха и, кроме того, значительно меньше улетучивается ароматических веществ

Для того чтобы лучше сохранить витамин С, нужно пользоваться посудой, по объему соответствующей количеству

порций супа, которое надо приготовить Нельзя также удалять с поверхности супа весь жир, так как он препятствует доступу воздуха в жидкость Не следует допускать сильного кипения супа, так как от этого не только ухудшается его вкус, но и усиливается разрушение витаминов

Пассерованная мука, которой заправляют супы, не только улучшает их вкус и питательную ценность, но также предохраняет витамин С от разрушения

Длительное хранение супа после приготовления отрицательно сказывается на его качестве и приводит к разрушению аскорбиновой кислоты Так, например, если в готовом картофельном супе сохранилось 50% витамина С, то через 3 часа хранения его останется уже 30%, а через 6 часов — только следы, в щах — соответственно 50%, 20%, 10% Поэтому необходимо варить супы, сообразуясь со спросом потребителей, чтобы по возможности избежать хранения готового супа более 1—2 часов

Весьма значительны потери витамина С и при повторном разогреве овощных супов, так, например, подогрев щей приводит к потере до 30% аскорбиновой кислоты

* * *

Повар, приготовляющий супы, должен хорошо знать и точно соблюдать гигиенические требования, предъявляемые к содержанию рабочего места, оборудованию, инвентарю, посуде, а также правила личной гигиены и другие требования, имеющиеся в санитарных правилах для предприятий общественного питания

При изготовлении холодных супов, например окрошки, ботвиньи, сладких супов из плодов и ягод, некоторые продукты используются без тепловой обработки Поэтому особое значение в санитарном отношении приобретает тщатель-

ная переборка, очистка, мытье овощей и плодов и промывание их кипяченой водой

Картофель, сваренный в кожуре, для окрошки нужно очищать в холодном цехе, а не в заготовочном По санитарным соображениям целесообразнее варить для окрошки очищенный картофель, который необходимо нарезать после охлаждения, вкус окрошки, от этого не ухудшается, а улучшается Колбасные изделия перед нарезкой следует тщательно очистить от оболочки Вареное мясо нужно быстро охладить (летом — в холодильном шкафу, зимой — в холодном помещении) Мясо для окрошки или рыбу для ботвиньи следует нарезать непосредственно перед закладкой в блюдо Хлебный квас надо приготовлять только из кипяченой воды, нельзя добавлять в квас или свекольный отвар сырую воду

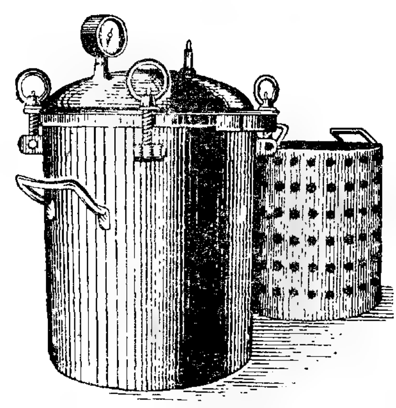
Мясо, которое добавляют в горячие супы перед подачей, нужно хранить на пару или в воде при температуре около 70°, нарезать его следует непосредственно перед отпуском блюд Если мясо было сварено заранее, то его надо хранить на холоде, а перед раздачей прокипятить в бульоне

Большое значение имеет температура супа при его употреблении в пищу Чрезмерно охлажденная пища, хотя и правильно приготовленная и хорошо оформленная, теряет свои вкусовые качества и вызывает справедливые жалобы со стороны посетителей столовой Наиболее благоприятной является температура около 60° Более горячий суп нежелателен, так как он сильно раздражает органы пищеварения, что в конечном счете при частом употреблении может привести к заболеванию желудочно-кишечного тракта

Для холодных супов наилучшей является температура около 10° Более низкая температура вредна для организма, а более высокая, особенно в жаркое время года, ухудшает вкус супа

Суповой цех — один из наиболее ответственных участков на предприятиях общественного питания Поэтому правильная организация его работы имеет большое значение

Цех должен иметь ежедневный план работы, составленный б соответствии с планом меню предприятия, с указанием количества и ассортимента блюд



Наплитныи автоклав

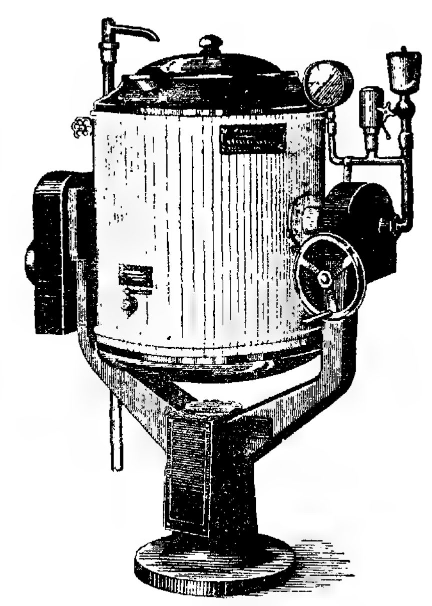
Заведующий цехом обязан своевременно и рационально расставить рабочую силу внутри цеха, а каждый повар заблаговременно подготовить свое рабочее место, проверить исправность механического и теплового оборудования, посуды, инвентаря и т п

Оборудуется суповой цех в зависимости от мощности предприятия Вид обогрева оборудования подбирается исходя из имеющихся источников энергии газ, пар, электричество или твердое топливо

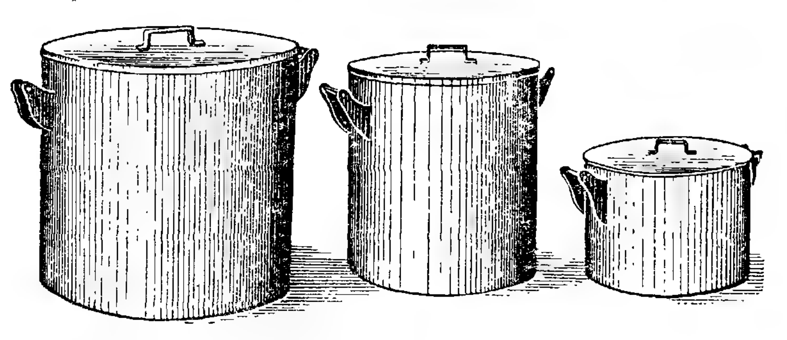
Для варки мясных, костных, рыбных бульонов рациональнее всего использовать пищеварочные котлы емкостью 125—250 л В небольших столовых можно использовать и наплитные котлы емкостью 40—60 л При расчете емкости посуды для приготовления костного бульона надо исходить из нормы закладки костей, предусмотренной для одной порции супа Для варки 1 кг костей необходима посуда емкостью 2,5 л

Для варки супов также удобно использовать пищеварочные котлы Емкость этих котлов должна быть определена в зависимости от ассортимента и количества блюд и сроков их реализации

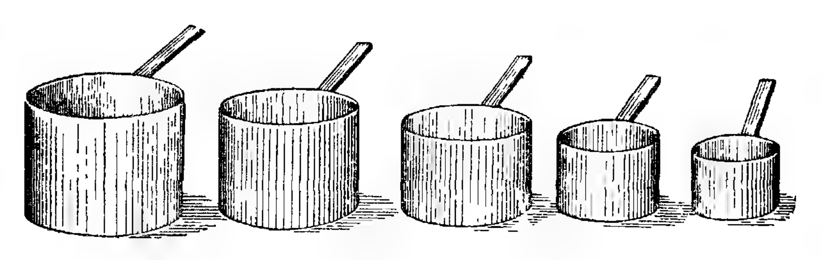
В меню столовых, в зависимости от их мощности, включается от 2 до 6 первых блюд различного наименования На основании графика реализации первых блюд по часам дня определяется размер одной партии супа данного вида, т е то количество порций, которое должно быть изготовлено одновременно в одном котле



Электрический пищеварочный котел

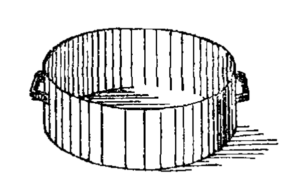


Наплитные варочные котлы



Наплитные кастрюли

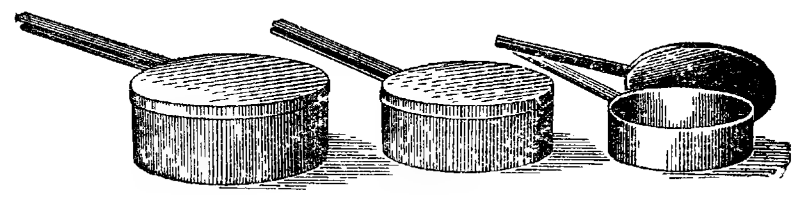
Щи кислые, зеленые, борщ, суп гороховый и некоторые другие блюда выдерживают довольно длительное хранение, не снижая своего качества Поэтому их можно готовить более крупными партиями, на 3 часа реализации Супы картофельные, с макаронными изделиями и др при хранении свыше 2 часов теряют свои каче-



Сотеиник
с двумя ручками

ства, поэтому их приготовляют небольшими партиями

Помимо срока реализации, необходимо учитывать, что даже супы, хо-



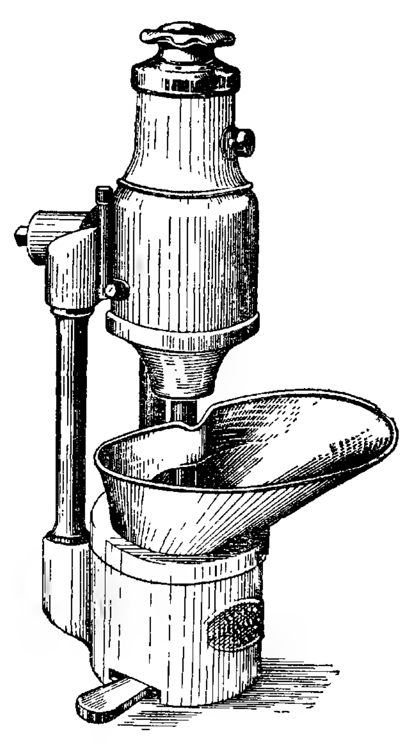
Согеиники с однои ручкои

рошо выдерживающие хранение, теряют свои качества, если они приготовлены в котлах большои емкости Наиболее качественными получаются супы, приготовленные в котлах емкостью не более 30 л, в этих же котлах их следует подавать на раздачу При изготовлении большого количества супов — 500—1000 и более порций, использовать котлы такой емкости не представляется возможным Однако при всех условиях нельзя одновременно готовить в котле более 250 порций супа

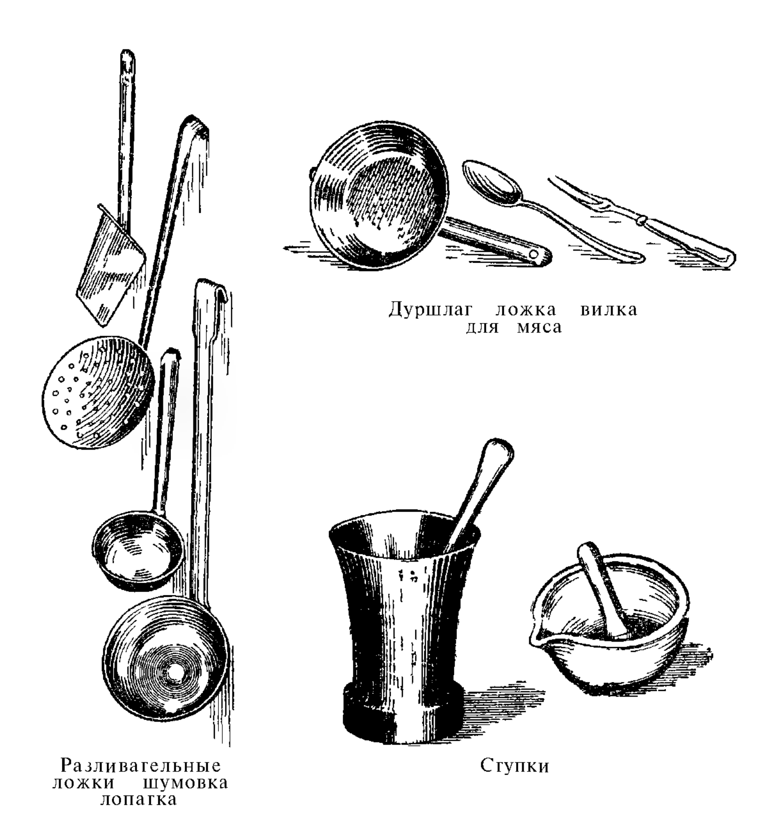
Супы, не пользующиеся большим спросом и, следовательно, приготовляемые в небольших количествах, следует варить в котлах емкостью 10—20 л или кастрюлях

Для пассерования овощеи, тушения капусты, свеклы используют сотейники, коробины с двумя ручками Сотейники с одной ручкои разного размера удобны для пассерования лука, небольшого количества кореньев, варки пельменей, рыбы, приготовления солянки и др

В суповом цехе должна быть установлена протирочная машина



Протирочная машина

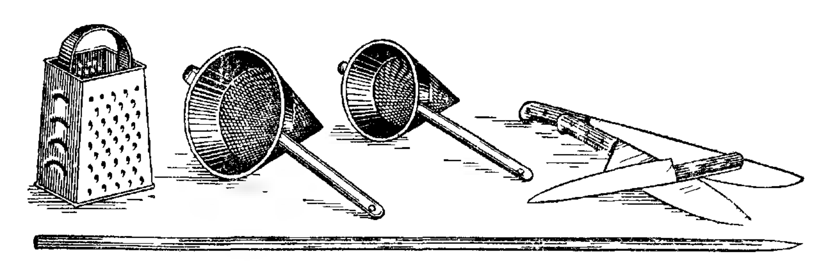


Дуршлаг ложка вилка для мяса

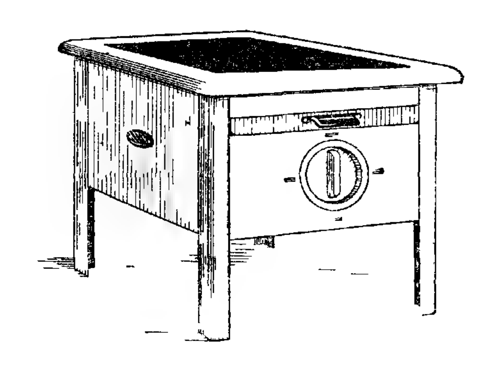
Разливательные ложки шумовка лопатка

Ступки

Рабочее место повара супника должно быть обеспечено необходимой посудой и производственным инвентарем В распоряжении повара должны быть специальные листы для разделки кнелей, клецек и профитролей, ступка с пестиком



Терка цедилки ножи и игла поварская



Электромармит для первых блюд

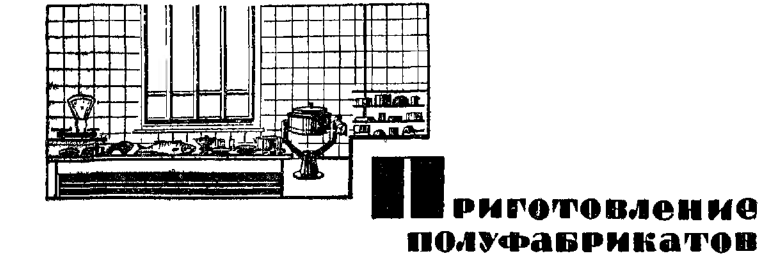
каменная большая или лабораторная (в зависи мости от мощности предприятия) сита с ячейками разного диа метра для протирки продуктов и процежи вания бульонов гро хоты, дуршлаги и фор мочки порционные чер паки и разливательные ложки разного размера, цилиндры мерные с де- лениями шамовки, вилки для мяса, иглы поварские, весы настольные ящики для специй, доски для нарезки сырых и вареных продуктов, ножи поварские, терки лопатки цедилки и т п

Не менее важное значение имеет правильная организации рабочего места повара на раздаче особенно в предприятиях общественного питания, перешедших на самообслуживание потребителей

На раздаче должен быть мармит с подогревом Первые блюда, передаваемые для реализации, должны иметь температуру не ниже 70—75°

Для каждого вида супа должна быть отдельная мерная разливательная ложка, вилка со сбрасывателем для отпуска мяса

Инструменты, инвентарь, посуда, весы должны быть закреплены за конкретными работниками Это обеспечивает правильную организацию рабочего места и повышает ответственность поваров за исправность инструментов и инвентаря



Приготовление полуфабрикатов

Бульон — основа, определяющая в значительной степени вкус готового супа Пассерованные овощи также улучшают вкус и аромат супа

БУЛЬОНЫ

В кулинарной практике в основном приготовляют мясной бульон — из мяса и костей, костный — из мясных костей, рыбный — из пищевых рыбных отходов или обработанной рыбы и грибной бульон — из сушеных грибов

МЯСНОЙ БУЛЬОН

Для варки мясного бульона используют не только мясо и кости, но и домашнюю птицу, языки и другие мясные продукты, предназначенные для приготовления вторых блюд, подаваемых в отварном виде

Бульон, приготовленный из мяса старого животного, получается экстрактивней, а следовательно, вкусней, чем из мяса молодого животного

Повару необходимо помнить, что качество бульона зависит от того, насколько точно выполнены основные требования технологии при его приготовлении, а именно

1 Перед варкой бульона кости (говяжьи или бараньи) промыть в холодной воде, меняя ее 2—3 раза, затем измельчить их

Измельченные кости и сухожилия заложить в котел и залить холодной водой из расчета 4,5—5 л на выход так называемого нормального бульона или 1,25 л воды на выход концентрированного бульона (на 1 кг продукта)

Если для бульона используется не обваленная говяжья грудинка (на костях), то ее следует разрубить поперек на 2—3 части и заложить в котел одновременно с подготовленными для варки костями Надо иметь в виду, что мышечные волокна грудинки очень плотны и грубы и требуют более продолжительной варки У хорошо проваренной грудинки мясо свободно отделяется от реберных костей

2 Котел с продуктами следует так нагревать, чтобы вода закипела через 40—45 минут, нельзя убавлять огонь, пока бульон не закипел

3 Внимательно следить за наступлением закипания, открыть крышку котла, дать возможность пене собраться на поверхности, окрепнуть при начавшемся медленном закипании и снять шумовкой, во избежание бурного кипения убавить огонь При таком режиме варки бульон становится прозрачным

4 Когда продукты в котле достаточно прогреются, установить определенный режим варки бульона бульон должен слабо кипеть, в этом случае жир и пена собираются на поверхности с одной стороны и их легче снять, в результате чего бульон будет прозрачнее и без салистого привкуса

Следует учитывать, что прозрачный мясной бульон всегда вкусней, чем такой же бульон, но мутный

' Во время варки необходимо периодически снимать жир, оставляя лишь небольшой слой его, который способствует сохранению бульоном ароматических веществ и, следовательно, вкусовых качеств

5 За 20—30 минут до окончания варки добавить в бульон ароматические коренья Для этого использовать главным образом пригодные к употреблению отходы, получающиеся при обработке овощей стебли и черешки ботвы петрушки, сельдерея, молодой моркови (в небольшом количестве), очистки от спаржи, а также зеленую часть лука порея и др

Соль в бульон ввести в процессе его варки вместе с овощами

6 Варить бульон не больше 4,5— 6 часов (в зависимости от возраста животного), при более длительной тепловой обработке вкус и аромат бульона ухудшаются

Готовность мяса определяют прокалыванием поварской иглой в сварившееся мясо игла входит свободно Готовое мясо вынимают на противни и покрывают влажной марлей для предохранения от подсыхания в период хранения

Куски говядины, предназначенные для супов и вторых блюд, подаваемых в отварном виде, кладут в бульон в процессе его варки, чтобы мясо было сочным Одновременно с мясом в бульон добавляют ароматические овощи и репчатый лук

Для приготовления мясных супов можно использовать бульоны, получаемые от варки телятины, баранины, свинины, домашней птицы и т п

Бульон из предварительно обработанной телячьей или свиной головы варят отдельно с ароматическими овощами и луком при слабом кипении (мозг варят отдельно от головы) и используют для приготовления мясных супов Готовую те-

лячью голову и мозг хранят так же, как вареную говядину У свиной головы мясо отделяют от костей

Подготовленные свежие языки и сердце крупного рогатого скота варят в бульоне так же, как мясо, или отдельно Сварившиеся языки, пока они еще теплые, очищают от кожицы Хранят языки и сердце так же, как говядину Бульон используют для приготовления супов

Бульон из говяжьих хвостов приготовляют следующим способом хвосты разрезают на части по суставам, промывают в холодной воде и закладывают в котел небольшими партиями, чтобы легче было определить готовность одних и необходимость доваривания других кусков Хвосты заливают холодной водой и варят так же, как мясо

Готовые куски хранят под влажной марлей на противнях или в бульоне

Выход бульона составляет 4—4,5 л на 1 кг использованного продукта Бульон, выход которого составляет 1 л на 1 кг костей, мясных продуктов или пищевых отходов, называется концентрированным

Приготовление концентрированных бульонов дает возможность экономить топливо и сокращать потребную емкость котлов

Концентрированный бульон разводят кипяченой водой в соответствующей пропорции и кипятят перед закладкой продуктов С готового бульона снимают полностью весь жир и бульон процеживают

КОСТНЫЙ БУЛЬОН

Готовят этот бульон в основном так же, как мясной В костном бульоне можно варить мясопродукты, предназначенные для вторых блюд, подаваемых в отварном виде, вследствие чего костный бульон обогащается экстрактив-

ными веществами Бульон ароматизируют, как сказано выше (стр 25)

Бульон из говяжьих и бараньих костей варят не более 4,5— 6 часов, после чего полностью снимают жир и бульон процеживают

Бульон из телячьих и свиных костей варят так же, но в течение 2—3 часов Чтобы бульон получился прозрачным и солее вкусным, кости предварительно слегка обжаривают в жарочном шкафу

Вываренные кости вторично варят в тех же условиях Бульон при этом получается очень слабым, поэтому его лучше всего использовать для варки соусов

После двукратной варки костей в них остается примерно 6—10% жира, 7—12% азотистых веществ и 20—22% минеральных солей Для извлечения этих питательных веществ кости снова варят в автоклаве Вынутые из бульона кости закладывают в автоклав и заливают холодной водой так, чтобы она их только покрыла Автоклав закрывают крышкой и завинчивают откидными болтами Кран на крышке автоклава, предназначенный для спуска пара, в начале варки должен быть открыт Как только из него начнет интенсивно выходить пар, кран закрывают и продолжают нагрев котла, пока давление в нем не повысится до 2 атм, после чего нагрев котла уменьшают, поддерживая давление в нем на уровне 1,8 атм в течение 2,5 часов, затем нагрев прекращают и оставляют котел в таком состоянии до полного спада давления

Когда давление снизится до атмосферного, открывают кран для спуска пара Спустив пар, отвинчивают откидные болты и открывают крышку автоклава С поверхности бульона снимают жир, а бульон солят и процеживают через сито или марлю

Снятый пищевой костный жир и бульон используют для приготовления пищи Из 1 кг костей можно получить примерно до 100 г жира

РЫБНЫЙ БУЛЬОН

Для варки рыбных бульонов в основном используют пищевые отходы рыбы — головы, кости, плавники, кожу Из голов леща, воблы, сазана, плотвы бульон варить не рекомендуется, так как он имеет горький вкус

Перед варкой бульона крупные головы и кости рыбы разрубают на 2—4 части и хорошо промывают, у голов предварительно удаляют жабры Пищевые отходы от осетровых рыб, если они имеют ржавчину, кроме того, ошпаривают кипятком, а затем снова промывают в холодной воде

Подготовленные рыбные пищевые отходы закладывают в котел, заливают холодной водой и закрывают крышкой Перед закипанием бульона крышку снимают, удаляют пену, добавляют лук, стебли или корни петрушки и сельдерея, соль и продолжают варку при слабом кипении 50—60 минут По окончании варки бульону дают отстояться в течение 20—30 минут, а затем снимают жир и бульон процеживают

Если суп готовят с рыбой, то ее кладут в посуду, заливают горячим рыбным бульоном и варят Бульон от варки рыбы используют для этого же супа, а рыбу кладут в тарелку с супом при отпуске

При использовании для супов голов осетрины, севрюги и белуги (головизны) их разделывают следующим образом, у каждой половины головы отделяют хрящевую часть и варяг ее отдельно Мякотную часть разрубают на куски, примерно по 100—125 г, ошпаривают их, промывают и складывают не слишком толстым слоем, лучше в низкую широкую посуду — сотейник, заливают водой и варят при слабом кипе-

нии в продолжение 1,5—2 часов, т е до момента, пока хрящевые части не будут мягкими По окончании варки куски головизны осторожно вынимают шумовкой, удаляя твердые части панцыря и сохраняя куски в целом виде, укладывают на противень Бульон от варки головизны используют для супа

Пищевые отходы от соленой рыбы — кеты, горбуши, семги, лососины, — если они не повреждены ржавчиной, после холодной обработки используют для варки рыбного бульона и приготовления рыбных супов

Пищевые отходы рыбы крепкого посола перед приготовлением супов вымачивают в холодной сменяемой воде в продолжение нескольких часов Способ варки бульона такой же, как и из отходов свежей рыбы Солят бульон только после опробования

ГРИБНОЙ БУЛЬОН

Грибной бульон приготовляют из всех видов съедобных сушеных грибов

Перебранные грибы тщательно промывают, заливают холодной водой (на 400 г сушеных грибов 4,5 — 5 л воды) и оставляют на 3—4 часа для набухания Замоченные грибы варят в этой же воде, не добавляя соли, в течение 40—50 минут Готовый бульон процеживают через марлю Выход такого бульона составит 4 л, т е по 100 г на порцию

Концентрированный грибной бульон разводят горячей кипяченой водой или отваром от овощей, круп или макарон до нормы и солят

Хранят бульон на мармите

Сваренные грибы еще раз промывают для удаления остатков песка, затем мелко шинкуют, рубят или пропускают через мясорубку и добавляют в суп

Если грибной бульон готовят для прозрачного супа, подаваемого в бульонных чашках, то при варке грибов для ароматизации бульона добавляют морковь, петрушку и репчатый лук, разрезанные вдоль на 2—4 части Готовый бульон солят по вкусу, процеживают и хранят на мармите

ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ

Хорошо очищенные овощи тщательно моют в холодной воде Необходимо помнить, что подготовленные для варки овощи, особенно картофель, нельзя долгое время держать в воде, так как в этом случае снижается их питательная ценность Шпинат, щавель, салат и другую перебранную зелень следует выдерживать в холодной воде не менее 30—40 минут для полного удаления с листьев песка и пыли Листья должны свободно плавать в воде, поэтому на 1 кг зелени рекомендуется брать не менее 5—6 л воды

Белокочанную капусту освобождают от загрязненных и испорченных листьев, после чего кочаны моют в холодной воде Кочаны белокочанной или цветной капусты, поврежденные червями, нарезают на дольки и погружают на 20—30 минут в холодную соленую воду (на 1 л воды 20—25 г соли) В результате гусеницы и черви всплывают на поверхность, однако часть их остается в капусте, поэтому лучший и надежный способ удаления вредителей — это просмотр долек белокочанной капусты и отдельных кочешков или групп кочешков цветной капусты

Некоторые сорта белокочанной капусты для удаления привкуса горечи после нарезки погружают на 2—3 минуты в кипящую воду, откидывают на грохот и обливают холодной водой, дают ей стечь, а затем уже закладывают в суп

Нарезают овощи для заправочных супов так, чтобы форма их соответствовала другим составным частям гарнира В крупяные супы овощи нарезают кубиками, размер которых 2—3 мм, в супы с лапшой и вермишелью — соломкой и т д

Свежую капусту для щей и супов нарезают дольками, квадратами, шашками или соломкой, а остальные овощи — соответственно нарезанной капусте Так, например, если капуста нарезана квадратами, то остальным овощам следует придать вид кружочков или ломтиков, а если капуста нашинкована, то отдельные овощи должны быть нарезаны в форме соломки

Кроме того, при резке овощей необходимо помнить, что овощи, нарезанные на кусочки более или менее одинакового размера, толщины и формы, красиво выглядят и почти одновременно достигают полной готовности

Для сохранения витамина С шпинат, салат и другую зелень следует измельчать непосредственно перед тепловой обработкой и закладывать в кипящий бульон, учитывая длительность варки каждого вида овощей

ПАССЕРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ И МУКИ

Пассерование — это один из способов поджаривания кореньев, лука, муки

Пассерование овощей и томата, Морковь, репу и репчатый лук следует вводить в заправочные супы пассерованными, а петрушку, сельдерей, пастернак можно положить в суп сырыми за 15—20 минут до окончания его варки Для диетического питания их рекомендуется добавлять в суп сырыми или слегка припущенными с жиром в закрытой посуде

При пассеровании овощей жир ароматизируется, поглощая и прочно удерживая содержащиеся в овощах ароматические вещества Кроме того, в жире растворяются красящие вещества овощей, например каротин моркови, вследствие чего жир, сохраняя прозрачность, приобретает красивый оранжевый оттенок Пассерованные овощи и блестки окрашенного жира на поверхности улучшают вкус, аромат и внешний вид супа Растворение в жире каротина важно еще и по другой причине каротин является провитамином А и, будучи растворенным в жире, лучше усваивается организмом

Чем мельче и тоньше нарезаны коренья, особенно морковь, тем легче при пассеровании извлекаются из них жиром ароматические и красящие вещества

Пассерование производится следующим образом нарезанные овощи складывают в сотейник, противень или другую посуду слоем, не превышающим 3—4 см, добавляют жир (15—20% от веса кореньев) и пассеруют на плите вначале при температуре 150—160°, а потом на более слабом огне, помешивая и следя за тем, чтобы кусочки кореньев и лука обволакивались жиром Перед окончанием пассерования кореньев и лука к ним прибавляют томат-пюре, что придает жиру еще более интенсивную окраску Готовые пассерованные коренья приобретают сильный, приятный запах

При одновременном пассеровании лука, кореньев и томата-пюре сначала пассеруют лук (2—3 минуты), затем коренья (6—8 минут), а после них томат-пюре и продолжают пассерование еще 5—6 минут

Нельзя класть томат-пюре в сырые овощи, так как они не приобретут вкуса и аромата пассерованных овощей, кроме того, от кислоты сырые овощи делаются жесткими, что удлиняет срок их пассеррвания

При обработке большого количества овощей лук и томат-пюре пассеруют отдельно от корнеплодов

При пассеровании томата-пюре жир соединяют с томатом и, помешивая, нагревают смесь 15—20 минут За это время жир интенсивно окрашивается, становится прозрачным, из томата-пюре испаряется часть влаги и он приобретает более густую консистенцию

Для некоторых супов, например для горохового, лук пассеруют отдельно от других овощей до получения слабого колера

При пассеровании овощей может быть использован любой пищевой жир топленое и сливочное масло, маргарин, говяжье, баранье, свиное сало, костный жир и растительное масло Коренья и лук для мясных заправочных супов рекомендуется пассеровать на жире, снятом с мясного бульона

Если супы готовят со сливочным маслом, то для пассерования овощей берется не более 10% жира от веса нашинкованных овощей, а остальное масло кладется в тарелку при отпуске супа В тех случаях, когда супы приготовляют с салом или растительным маслом, овощи пассеруют со всем количеством полагающегося жира, чтобы весь он окрасился и ароматизировался

Растительные жиры используют главным образом для приготовления вегетарианских и рыбных заправочных супов

Пассерование муки. Для приготовления белого соуса для заправочных и пюреобразных супов пшеничную муку пассеруют, чтобы устранить неприятный запах сырой муки и свойственную ей клейкость

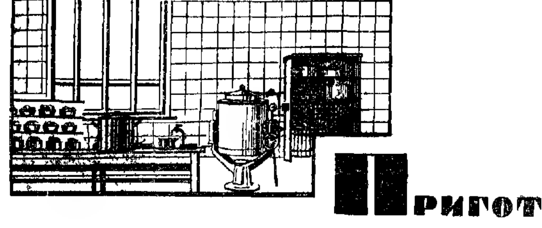
Наилучший способ пассерования муки — это прожаривание муки без жира Просеянную муку насыпают на чугунную или алюминиевую сковороду с толстым дном и нагревают на плите или в жарочном шкафу до температуры 120°, муку

помешивают, чтобы она равномерно прогревалась и не подгорала, оставаясь белой или слегка желтоватого оттенка, без всяких запахов Во время прогревания мука подсушивается и удаляются вещества, придающие ей специфические привкус и запах При пробе готовой муки чувствуется жжение пальцев

Правильно спассерованная мука получается рассыпчатой, состоящей из отдельных крупинок Если встречаются комочки, то муку просеивают через сито, а комочки разминают Таким способом муку можно готовить на несколько дней

При заправке супа сухую пассеровку разводят холодным бульоном или овощным отваром и вливают в кипящий суп или же из сухой пассеровки приготовляют белый соус, который также используют для заправки супов Разведенную в холодном бульоне пассеровку соединяют с небольшим количеством горячего бульона и, помешивая, проваривают в течение 5—6 минут, после чего белый соус присоединяют к заправочному супу

●



Приготовление супов

Вкус супа зависит от качества бульона, на котором он приготовлен, последовательности закладки продуктов и теплового режима в процессе их варки, формы нарезки кореньев, правильного применения ароматических кореньев и специй и т д

Ниже приведены сроки продолжительности тепловой обработки различных продуктов

Наименование продуктов	Продолжительность варки
Говядина	2—3 часа
Баранина (части задней ноги и лопатки, грудинка)	2 ч 10 м
Свинина (лопатка целиком)	2 ч
» (грудинка) . .	1 ч 45 м
Телятина (грудинка) . .	1 ч 30 м
Почки говяжьи	1 ч 30 м
Курица	1 час
» старая	3—4 часа
Цыпленок	20—25 мин.
Свекла в кожуре	1 ч 30 м
» нарезанная соломкой, припущенная	30 мин

Продолжение

Наименование продуктов	Продолжительность варки			
Капуста кольраби (полукружочками)	8—10 мин.			
Капуста белокочанная . .	20—30 м	варка	в	бульоне
» цветная	20 мин.	»	»	»
» брюссельская . . .	12 »	»	»	»
Картофель целый	25—30 мин	»	»	»
» нарезанный . .	12—15 »	»	»	»
Коренья пассерованные	10—15 »	»	»	»
Шпинат	8—10 »	»	»	»
Щавель	5—7 »	»	»	»
Бобы (стручки зеленые)	8 мин	»	»	»
Лопаточки зеленого горошка . . .	8—10 мин	»	»	»
Кольраби	8—10 »	»	»	»
Огурцы соленые	15—20 »	»	»	»
Вермишель	12—15 »	»	»	»
Лапша	20—25 »	»	»	»
Суповая засыпка . . .	8—12 »	»	»	»
Рис	30 мин	»	»	»
Перловая крупа, предварительно замоченная или распаренная . .	40—45 мин	»	»	»

При ароматизации супов специями (лавровый лист и перец) следует учитывать влияние последних на вкус супа Специи не должны заглушать естественного приятного запаха мясного бульона, овощей и т д В щи суточные можно добавить специи, но в такой дозе, чтобы «мясной запах» с примесью запаха капусты полностью сохранялся, вызывая аппетит В супы, приготавливаемые из свежих овощей, обладающих приятным запахом, лучше не прибавлять специи В некоторые овощные супы можно вводить специи, но с таким расчетом, чтобы последние, не заглушая, дополняли бы ароматный букет супа

Красивое оформление супов является одним из факторов, обусловливающих качество реализуемой в предприятиях общественного питания продукции Отпускаемые потребителю супы должны иметь хороший внешний вид и соответствующее оформление

Так, например, если в наборе заправочного супа имеются помидоры, морковь, зеленые стручки фасоли, листики шпината и овощи с яркой окраской, последние следует располагать на поверхности налитого в тарелку или миску супа, так как эти овощи, так же как и блестки жира, придают поданному блюду красивый внешний вид

Горячие первые блюда, отпускаемые с раздачи, должны иметь температуру не ниже 70°, холодные супы (окрошки, свекольники и ботвинья) около 10°

Для сохранения супов и гарниров в горячем состоянии применяются мармиты, заправочные супы можно также хранить на борту плиты

При изготовлении супов надлежит строго соблюдать санитарно-гигиенические требования Готовую продукцию и полуфабрикаты следует хранить в холодильнике, беря их оттуда лишь по мере надобности

* * *

При пользовании настоящим пособием необходимо руководствоваться следующими указаниями

Соль расходовать в количестве 3—5 г на блюдо Для молочных и фруктово-ягодных супов — в значительно меньшем количестве (по вкусу) Нормы специй в раскладках не указаны, поэтому рекомендуется руководствоваться следующим расчетом на 100 порций супа перца горошком — до 2 г, лаврового листа — до 2 г

Для витаминизации супов и улучшения их вкуса и аромата супы следует при отпуске посыпать мелко нашинкованной свежей зеленью петрушки, сельдерея или укропом (без крупных стеблей)

Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы, моркови и др) могут быть в случае необходимости увеличены или уменьшены (не более чем на 10 — 15 %) при непременном условии сохранения общего веса закладываемых овощей

Репа, брюква, сельдерей, пастернак, лук порей, не являющиеся в блюде основными овощами и входящие в раскладку в очень небольшом количестве, в случае отсутствия их могут быть заменены соответствующим количеством основных овощей, входящих в суп по раскладке

Для мясных заправочных супов из жирного мяса рекомендуется использовать для пассерования кореньев и лука жир, снятый с мясного бульона, соответственно уменьшая закладку других жиров

Указанные в раскладке нормы муки предусматривают муку пшеничную

Нормы закладки продуктов указаны в весе нетто по 2-й колонке Сборника рецептур

Приведены эти нормы с целью ориентировать работников относительно количества продуктов, необходимых для приготовления первых блюд в ассортименте, указанном в данной книге

В своей практической работе повара должны руководствоваться Сборником рецептур

Супы, описанные в данной книге, готовят с мясом, рыбой, грибами, независимо от приведенных рецептур

Нормы закладки указанных продуктов берутся по Сборнику рецептур

ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ

Варят заправочные супы на мясном и рыбном бульонах с различными мясными и рыбными продуктами, а также вегетарианскими на цельном молоке или молоке с добавлением воды, на грибном бульоне с грибами, на воде Если на производстве имеются отвары овощей и картофеля, то рекомендуется для вегетарианских супов использовать их вместо воды

Заправочные супы варят с овощами, крупами, бобовыми, мучными и макаронными изделиями Супы с овощами содержат ценные питательные и вкусовые вещества, а супы с макаронными изделиями и рисом — много крахмала

В зависимости от используемых продуктов, заправочные супы подразделяют на острые — щи из квашеной капусты, борщи, рассольники, солянки, пресные — из свежих овощей, картофельные, с макаронными изделиями или супы крупяные и т д

Чтобы приготовить вкусный суп, надо придерживаться заранее разработанной техники варки его Большое внимание следует уделять предварительной подготовке продуктов и закладке их в кипящий бульон в определенной последовательности, соответственно срокам их варки (см таблицу на стр 35) Так, например, при варке супа из свежих овощей в котел с кипящим бульоном сначала закладывают свежую белокочанную капусту и пассерованные коренья, через 12—15 минут — цветную или брюссельскую капусту, картофель, за 10 минут до окончания варки — свежий зеленый горошек, а за 3—5 минут — листики щавеля, шпината и помидоры

При варке супов, в которые входят квашеная капуста, соленые огурцы, щавель или уксус, в первую очередь закладывают картофель и только через несколько минут про-

дукты, содержащие кислоту, так как картофель под действием кислоты плохо разваривается и остается твердым Необходимо, чтобы после закладки каждого вида продуктов бульон снова быстро закипал

Щи из квашеной капусты получаются вкусными только в том случае, если рубленая капуста будет предварительно доведена (стушена) до полной мягкости И наоборот, из капусты, мало тушенной, — сыроватой, вкусных щей не получится

Для улучшения вкуса и аромата супов рекомендуется закладывать в них зелень петрушки и сельдерея, связывая ее тонким шпагатом в пучок, так называемый «букет» Особенно ощущается наличие букета в таких супах, как борщ, щи из квашеной капусты, рассольник, а также в супах из свежей зелени В букет можно положить лавровый лист, перец, гвоздику, вместо того, чтобы эти специи вводить непосредственно в суп Букет кладут в суп за 20—30 минут до окончания варки В это же время щи из квашеной капусты, борщ и некоторые другие супы можно заправлять пассерованной мукой, разведенной бульоном, или прибавлять в них отдельно приготовленный белый соус, солят суп до вкуса Перед отпуском букет из супа удаляют

Варить супы рекомендуется в котлах небольшой емкости, учитывая, что в них загружается большое количество овощей и других очень нежных продуктов, которые по окончании варки должны сохранить форму, цвет, ароматичность и создать приятный вкус и вид свежего супа (так, в котел на 60 л закладывают свыше 20 кг овощей) В пароварочных котлах большой емкости можно с большим успехом варить такие супы, как щи из квашеной капусты, борщ и т п

Во время варки необходимо следить, чтобы суп слабо кипел, лучше когда кипение происходит с одной стороны

супа и он покрыт примерно на две трети поверхности прозрачным жиром, что создает благоприятные условия для варки овощей и других продуктов При бурном же кипении вместе с паром улетучиваются ароматические вещества, содержащиеся в овощах Кроме того, продукты сильно развариваются, теряют форму, бульон становится мутным, приобретает салистый привкус и неприятный запах прелых овощей Пену, появляющуюся на поверхности супа, следует удалять

Жир, получающийся при варке мясного бульона, рекомендуется использовать при изготовлении мясных заправочных супов пассерования кореньев и лука, тушения капусты, свеклы и т д При изготовлении заправочных вегетарианских супов диетического назначения гидрожир и т п заменяется сливочным маслом

Чтобы равномерно распределить жир при массовой подаче заправочного супа, можно снять с поверхности готового супа большую часть жира, а при отпуске прибавлять этот жир в тарелку с супом Такой прием позволяет приготовить супы вкусными и в то же время правильно распределить жир по порциям

Томат-пюре, входящий в состав заправочных супов, можно заменить

а) помидорами свежими, которые закладывают в суп (щи, борщ и др) за 5 —10 минут до скончания варки, нарезав дольками или кружочками,

б) помидорами консервированными цельными, помидоры без кожицы нарезают дольками или кружочками и закладывают в суп за 3 — 5 минут до окончания варки Сок прибавляют в суп или сливают в сотейник, выпаривают и используют как томат-пюре,

в) помидорами сушеными, которые предварительно моют и замачивают в холодной воде, после чего закладывают в суп или варят в той же воде, после чего протирают через протирочную машину и используют как томат-пюре

Если работа столовой такова, что отпуск супов производится в течение нескольких часов и при этом неравномерно, целесообразно способ их варки несколько изменить Например, при варке супа с вермишелью в бульон кладут пассерованные коренья и специи и доводят их до готовности Хранят бульон при температуре 70—80° на мармите Отдельно в Небольшом количестве бульона отваривают вермишель и также хранят ее на мармите При отпуске в тарелку кладут вермишель и наливают бульон

Для приготовления супа из овощей в одной третьей части бульона варят овощи со специями Чтобы овощи не мялись, варку производят в неглубокой широкой посуде (сотейнике) Готовые овощи хранят на мармите При раздаче в тарелку кладут полагающееся по норме количество овощей вместе с бульоном, в котором они варились, и доливают горячим бульоном При таком способе приготовления внешний вид и качество супа сохраняются в течение всего периода реализации

Необходимо помнить, что вкус и внешний вид заправочных супов уже после получаса с момента их готовности Постепенно ухудшаются, а витаминозность резко падает Поэтому заправочные супы следует хранить не более 1 — 2 часов

Отпускают заправочные супы в подогретых суповых мисках или глубоких тарелках Перед подачей мясных или рыбных супов в тарелку кладут сначала подогретые кусочки мяса или рыбы, а затем наливают суп Для обогащения супа

витаминами в него добавляют мелко нарезанные зелень петрушки, укроп или мелко нашинкованный лук

Многие заправочные супы (щи, борщи, рассольники и др) дополнительно заправляют сметаной, которую кладут при отпуске в тарелку или подают отдельно в соуснике В вегетарианские супы рекомендуется добавлять сметану, кипяченое молоко или сливки

ЩИ

В щах составной частью овощного гарнира, преобладающей по количеству, является капуста белокочанная (свежая или квашеная), савойская, а также молодая капустная рассада Кроме того, для приготовления щей используют крапиву (ранней весной), шпинат и щавель

Щи приготовляют с мясом, рыбой и грибами, а также на воде или отваре овощей, картофеля На рыбном бульоне чаще всего готовят щи из квашеной капусты

Для приготовления мясных щей из жирного мяса рекомендуется использовать для пассерования овощей жир, снятый с бульона, соответственно уменьшая закладку других жиров

При подаче мясных щей в тарелку кладут кусок вареного мяса, наливают щи и добавляют сметану и мелко нарезанную зелень петрушки или укроп Щи на рыбном бульоне подают с куском вареной рыбы, головизной, хрящами, сметаной и мелко измельченной зеленью петрушки или укропом Вегетарианские щи отпускают со сметаной и мелко измельченной зеленью петрушки или укропом

К щам из свежей капусты можно подать ватрушки с творогом, пирожки или кулебяку Крупеник и кашу гречневую рассыпчатую подают к щам из квашеной капусты

1. Щи из свежей капусты

Белокочанная капуста 160, морковь 20, репа 15, петрушка 5, лук репчатый 20, томат-пюре 10 или помидоры свежие 40, гидрожир 10, сметана 10, зелень 2, специи

Эти щи готовят преимущественно с мясом (говядиной, свининой, бараниной и др.)

Коренья и лук нарезать дольками или брусочками и вместе спассеровать с жиром, а через 5—8 минут прибавить томат-шоре и продолжать пассерование

Капусту нарезать шашками в 2—3 см, а раннюю (вместе с кочерыжкой) — дольками в 5—6 см

Некоторые поздние сорта белокочанной капусты придают щам неприятный запах и горьковатый привкус, такую капусту перед закладкой следует погрузить на 2 — 3 минуты в кипяток, после чего откинуть на грохот и дать стечь воде

В кипящий бульон положить нарезанную капусту и, когда жидкость снова закипит, добавить коренья, соль (если бульон не был ранее посолен) и варить 20—30 минут За 10—15 минут до окончания варки добавить «букет», а за 5 минут лавровый лист и перец, а также помидоры, нарезанные дольками (если они входят в набор продуктов)

2. Щи из свежей капусты с картофелем

Капуста свежая 120 картофель 60 остальные продукты те же что и для щей из свежей капусты (1)[1]

За 15 — 20 минут до окончания варки щей положить картофель, нарезанный ломтиками или кубиками, или целые клубни средней величины

---

[1] Здесь и далее цифры без размерностей помещенные в скобках обозначают номер рецепта, на который дается ссылка

3. Щи из капустной рассады

Капустная рассада 100 картофель 100 морковь 20, петрушка 5, лук репчатый 20, лук зеленый 10 маргарин столовый 10 сметана 15 зелень 2 специи

Эти щи готовят преимущественно мясными

Коренья и лук нарезать дольками или брусочками и спассеровать на жире Перебранную и вымытую капустную рассаду, для удаления привкуса горечи погрузить на 1—2 минуты в кипящую воду, затем откинуть на сито и дать стечь воде, после чего разрезать на 2—3 части

В кипящий мясной бульон положить ошпаренную рассаду, пассерованные коренья, «букет» и варить 25—30 минут За 5—10 минут до окончания варки добавить нарезанный кусочками длиной в 2—2,5 см и слегка спассерованный зеленый лук, лавровый лист, перец и соль

4. Щи из савойской капусты

Савойская капуста 160 помидоры свежие 50 остальные продукты кроме белокочанной капусты те же что для щей из свежей капусты (1)

Приготовить эти щи так же, как из свежей белокочанной капусты, но свежие помидоры, нарезанные дольками, положить за 5—10 минут до окончания варки щей

5. Щи из квашеной капусты с мясом

Мясо говяжье 57 кости 150 капуста квашеная 125 морковь 20 петрушка 5 лук репчатый 20 томат-пюре 20 мука 5 сало свиное топленое 10 сметана 10 зелень 2 специи

Эти щи готовят преимущественно с говядиной, бараниной, свининой, свиной головой

Крупные куски кочерыжек и моркови в шинкованной капусте нашинковать, отжать из капусты сок, крупно рублен-

ную капусту пропустить через мясорубку или порубать вручную Капусту с повышенной кислотностью промыть в холодной воде и отжать сок

Подготовленную капусту заложить в котел, добавить томат-пюре (10 г), жир и небольшое количество бульона или воды (чтобы капуста не пригорела) Котел закрыть крышкой и тушить капусту 1 5—3 часа сначала на сильном, а когда она достаточно прогреется, — на слабом огне, изредка помешивая Чем мягче тушеная капуста, тем лучше вкусовые качества щей

Коренья и лук нарезать в соответствии с формой нарезки капусты, т е соломкой или кубиками, и спассеровать на жире, добавив оставшийся томат-пюре За 10—15 минут до окончания тушения капусты присоединить к ней пассерованные коренья и перемешать

В кипящий бульон положить тушеную капусту, пассерованные коренья, «букет» и варить 20—30 минут, затем добавить лавровый лист, перец, соль, белый соус и продолжать варку еще в течение 5—10 минут Для улучшения вкуса в щи вместе с белым соусом можно положить мелко нарезанный или растертый чеснок (1 г на порцию)

Отпускать щи с куском прогретого вареного мяса, сметаной и зеленью

Так же приготовить щи вегетарианские

6. Щи из квашеной капусты с картофелем и мясом

Капуста квашеная 100 картофель 75 чеснок 1 — 1,5, остальные продукты те же что для щей из квашеной капусты с мясом (5)

Приготовить щи, но с добавлением целых клубней картофеля средней величины или картофеля, нарезанного ломтиками Капусту заложить через 5—6 минут после картофеля

Растертый или мелко нарезанный чеснок ввести в щи вместе со специями

Эти щи можно приготовить без мяса и белого соуса

7. Щи суточные с мясом

Продукты те же что и для щей из квашеной капусты с мясом (5)

Эти щи варят в основном так же, как и щи из квашеной капусты с мясом

Квашеную рубленую капусту подготовить, как описано выше, затем потушить с жиром, добавив томат (50% нормы), в плотно закрытом котле, сначала на сильном огне, а когда капуста прогреется — на слабом огне, время от времени перемешивая, чтобы она не пригорела Тушить капусту можно 3—5 часов Капуста после продолжительной тепловой обработки становится темной (красной), мягкой и приобретает сладковатый привкус

Капусту залить бульоном, положить куски говядины для доварки, лучше всего жирной грудинки, предварительно сваренной в бульоне на $^3/_4$ ее готовности (варить мясо 2—3 часа)

Щи варить около часа (длительная варка не ухудшает вкуса щей) За 30 минут до окончания варки добавить спассерованные с томатом-пюре коренья, «букет», специи, белый соус или пассерованную муку и варить при слабом кипении в закрытом котле Хорошие по качеству суточные щи получаются при варке их в пароварочных котлах

Сваренные щи должны иметь приятный запах мясных кислых щей и умеренно кислый вкус

Куски сваренной грудинки вынуть, после некоторого охлаждения разрезать на порции, сложить в сотейник, перед подачей прогреть, заливая теми же щами

Отпускать щи с куском вареной прогретой грудинки, сметаной и зеленью К суточным щам можно подать гречневую кашу, крупеник или кулебяку с гречневой кашей

Так же можно приготовить щи суточные вегетарианские

8. Щи по-уральски с крупой

Крупа (перловая рис пшено и др) 20 капуста квашеная 100 чеснок 1 — 1,5, остальные продукты кроме муки те же что и для щеи из квашеной капусты с картофелем (5 6)

Щи приготовить так же, как и щи из квашеной капусты с мясом (5) Отдельно в бульоне почти до готовности сварить крупу — перловую, рис, пшено и др , а за 10—15 минут до скончания варки присоединить ее к щам, добавить в них растертый чеснок и все вместе довести до готовности

9. Щи из квашеной капусты с головизной

Головизна осетровых рыб 142 капуста квашеная 125 морковь 20 петрушка — сельдерей 10 лук 20 томат-пюре 20 мука 5 масло растительное 5 сметана 10 зелень 2

Рыбный бульон сварить, как описано на стр 28 Головы осетровых рыб разрубить на 2—4 части и варить в бульоне 1 — 1,5 часа, после чего вынуть из бульона, отделить мякоть от хрящей, удаляя панцырь Хрящи довести отдельно до готовности, а мякоть хранить в закрытой посуде до подачи Бульон процедить Щи готовить так же, как щи из квашеной капусты с мясом (5)

Отпускать щи с мякотью головизны и хрящами, нарезанными ломтиками, со сметаной и зеленью

10. Щи из квашеной капусты с соленой рыбой

Хамса, килька салака или тюлька 50 остальные продукты, за исключением головизны те же что для щеи с головизнои (9)

Кильку, хамсу, салаку или тюльку промыть, удалить примесь других мелких рыб, после чего отделить головы и выпотрошить Рыбу, соленость которой выше 12%, вымочить в холодной воде в продолжение 1—2 часов

Варить рыбу отдельно при слабом кипении 15—20 минут, бульон использовать для щей

Щи готовить так же, как щи из квашеной капусты с мясом (5), но на рыбном бульоне

11. Щи из квашеной капусты со снетками

Снетки соленые 40 остальные продукты те же что для щей из квашенои капусты с головизной (9)

Капусту квашеную потушить, коренья и лук спассеровать так же, как описано выше (5) Капусту заложить в кипящую воду или рыбный бульон, добавить коренья, лавровый лист, перец и снетки (предварительно перебранные и вымытые в холодной воде)

Отпускать щи со сметаной и зеленью

12. Щи из квашеной капусты с грибами

Грибы сушеные 8 капуста квашеная 125 морковь 20 петрушка 10 лук репчатый 20 томат-пюре 20 мука 5 маргарин 10 сметана 10 зелень 2 специи

Эти щи приготовить так же, как щи из квашеной капусты с мясом (5), но на грибном бульоне

Мелко нарезанный лук поджарить с маслом до легкого колера Коренья спассеровать отдельно с томатом-пюре По

окончании тушения капусты присоединить к ней пассерованные лук и коренья, залить грибным горячим бульоном, положить соль, «букет», нашинкованные вареные грибы В процессе варки добавить специи

При отпуске положить в тарелку сметану или подать ее отдельно в соуснике К щам можно подать кулебяку с гречневой кашей и луком или кашу гречневую

13. Щи из крапивы

Крапива 160 щавель 50, морковь 20 петрушка 5 лук репчатый 15, лук зеленый 10 мука 5 маргарин столовыи 10 яйца 0 5 шг сметана 15 зелень 2 специи

Перебранную вымытую крапиву погрузить на 2—3 минуты в кипяток, откинуть на решето, облить холодной водой и, когда жидкость стечет, пропустить через мясорубку Подготовленную крапиву тушить с жиром 10—15 минут Коренья нарезать кубиками, лук репчатый мелко нарезать и все вместе спассеровать на жире

За 2—3 минуты до окончания пассерования добавить мелко нарезанный зеленый лук

В кипящий бульон заложить крапиву, пассерованные лук и коренья, «букет» и варить 20—25 минут За 10 минут до окончания варки добавить белый соус, нарезанные листики свежего щавеля, соль и специи с небольшим количеством гвоздики (2—3 шт на 10 порций) При отсутствии свежего щавеля заменить его консервированным

Для вкуса щи из крапивы можно заправить лимонной кислотой или соком лимона

При отпуске в тарелку положить 1/2 сваренного вкрутую яйца, налить щи, добавить сметану и зелень В мясные щи добавить кусок вареного мяса К щам из крапивы можно подать ватрушки с творогом

14. Щи зеленые

Морковь 15 петрушка 10 лук репчатый 15 зеленый 10 картофель 75, шпинат 100 щавель 50 маргарин столовый 12 яйца 1/4 шт (для мясного супа) или 1/2 шт (для вегетарианского супа) сметана 10 зелень 2 специи

Перебранные и промытые щавель и шпинат раздельно припустить на сильном огне шпинат с небольшим количеством жидкости, щавель в собственном соку, После этого шпинат и щавель протереть через механическое или ручное сито вместе с соком

Мелко нарезанные лук и коренья (кубиками в 5—6 мм) спассеровать на жире За 2—3 минуты до окончания пассерования добавить зеленый лук Для ускорения варки картофель нарезать тонкими ломтиками

В кипящий бульон заложить картофель, а через 15—20 минут протертую зелень, пассерованные коренья и варить 15—20 минут За 5—10 минут до окончания варки добавить лавровый лист, перец, соль

Щи зеленые можно приготовить из одного шпината (без щавеля) В этом случае их нужно заправить лимонной кислотой или лимонным соком по вкусу

К щам зеленым можно подать ватрушки с творогом

15. Щи из щавеля

Щавель 150 петрушка 5 лук репчатый 10, маргарин столовый 12 яйца 1/2 шт.; для льезона· яйца 1/4 шт молоко 50 хлеб пшеничный для гренков 30 или щавель 150 петрушка 5 морковь 15 лук 10 картофель 75 маргарин столовый 12 сметана 20 укроп 2

Эти щи приготовляют преимущественно вегетарианскими Приготовить щи в основном так же, как щи зеленые, но припустить только половину щавеля и пропустить его через

протирочную машину Протертый щавель заложить в кипящий бульон, добавить спассерованный лук и варить 15—20 минут За 5—10 минут до окончания варки положить оставшиеся листики щавеля, разрезанные на 2—3 части, соль и специи (лавровый лист, перец)

Отдельно приготовить л ь е з о н в сырые яичные желтки, постепенно помешивая лопаточкой или веничком, влить горячее молоко и проварить смесь на слабом огне при температуре, не превышающей 80—85°, или на водяной бане Готовую, несколько сгущенную смесь процедить и хранить в закрытой посуде

Сварить яйца в мешочек или вкрутую Из белого хлеба подсушить мелко нарезанные гренки

Готовить щи можно из щавеля с картофелем и кореньями, в этом случае коренья, нарезанные мелкими кубиками, спассеровать с жиром, картофель нарезать тонкими ломтиками, чтобы он лучше разварился В подготовленный бульон заложить картофель, а через 12—15 минут добавить коренья, протертый щавель, «букет», специи, соль и варить 15—20 минут За 5 минут до окончания варки добавить листики щавеля

При отпуске в тарелку положить яйцо, налить льезон, щи, добавить зелень и гренки или последние подать отдельно Вместо гренков можно подать ватрушки, льезон заменить сметаной, а также отпускать щи без гренков и ватрушек

16. Щи из сушеных овощей

Капуста 11 морковь 3 петрушка 0 6 лук 4 картофель 16 томат-пюре 15 мука 5 сало топленое свиное мар1арин столовый или масло животное 10 сметана 10 зелень

Сушеные овощи перебрать, промыть в холодной воде и раздельно замочить, заливая холодной водой, примерно

в 10-кратном размере, картофель залить 5—6-кратным количеством воды и оставить для набухания на 3—4 часа

Для приготовления щей овощи откинуть на сито, дать стечь воде, которую можно использовать, прибавляя в бульон этого же супа Коренья и лук спассеровать с жиром, сначала, в закрытой посуде, а затем, добавив томат-пюре, в открытой

В подготовленный бульон заложить картофель, капусту, коренья, специи (лавровый лист, перец), соль и варить при слабом кипении до готовности

При отпуске в щи положить сметану и зелень

БОРЩИ

Борщами называют супы, в которых основную массу овощей составляют свекла и капуста В весенне-летний период капусту можно заменять свекольной ботвой, листьями щавеля, шпината или дикорастущей зеленью, например борщевиком Некоторые виды борщей, например борщ белорусский, готовят без капусты

Для ароматизации и улучшения вкуса в борщи добавляют морковь, петрушку, лук, свежие помидоры или томат-пюре

Борщи должны иметь кислосладкий вкус и красноватый цвет Для получения кисловатого вкуса в борщ добавляют лимонную кислоту, уксус или кислый квас, а для сладковатого привкуса — сахар Для улучшения окраски борща используют свекольный настой

Борщи приготовляют мясными и вегетарианскими

Мясной борщ подают с кусочком вареного мяса, сметаной и мелко измельченной зеленью, а вегетарианский — только со сметаной и зеленью

К борщу могут быть поданы ватрушки с творогом или крупеник

17. Борщ

Свекла 80 капуста свежая 80 или квашеная 75, морковь 20, петрушка 5 лук 20 томат-пюре 15 маргарин животный или сало свиное топленое 10 сметана 10 сахар 5 уксус 3%-ный 8 зелень 2 специи

При массовом производстве применяются два основных способа подготовки свеклы для борща

Первый способ Столовую свеклу очистить, вымыть, нарезать соломкой или ломтиками и тушить в закрытом котле, добавив сахар, жир и томат-пюре Уксус вливать для сохранения окраски свеклы только в том случае, если она не отвечает кондиции Тушить свеклу сначала на сильном огне, а когда она хорошо прогреется и жидкость закипит, — на более слабом, изредка перемешивая Чтобы свекла не пригорела, добавить немного бульона или воды Старую свеклу тушить 30—40 минут, молодую 10—15 минут

Коренья и лук спассеровать с жиром и соединить со свеклой за 5—10 минут до окончания ее тушения

Свежую капусту нашинковать или нарезать шашками Если для приготовления борща взята квашеная капуста, подготовить ее таким же способом, как и для щей из квашеной капусты (5)

Свекольный настой необходимо готовить в том случае, если борщ недостаточно окрашен Для этой цели можно использовать здоровые, хорошо промытые свекольные очистки (от ручной обработки) или клубни свеклы, нарезанные тонкими ломтиками или натертые на терке Подготовленную свеклу или очистки положить в кастрюлю, залить горячим бульоном или водой (на 500 г свеклы 1 л воды), добавить 30 г уксуса и довести до кипения После этого свекольный отвар настоять на борту плиты 15—20 минут и процедить

Для приготовления борща капусту заложить в кипящий бульон, отвар от овощей и картофеля или воду, а когда жидкость вновь закипит, добавить тушеную свеклу, «букет» и варить 25—30 минут Перед окончанием варки в борщ добавить уксус, лавровый лист, перец, соль При отпуске свекольный настой вливается в раздаточный котел

Второй способ Свеклу сортов «бордо», «египетская» и других столовых сортов можно варить очищенной от кожицы Свеклу залить холодной или горячей водой и варить в закрытой посуде до готовности

Если сорт свеклы неизвестен, то ее приходится варить неочищенной В этом случае клубни должны быть тщательно вымыты, поврежденные места срезаны, и только после этого их можно варить, добавляя небольшое количество уксуса (15—20 г на 1 кг свеклы) для фиксации цвета свеклы После варки свеклы отвар слить, процеживая, и хранить в закрытой посуде, а свеклу очистить от кожицы

Вареную свеклу нарезать и положить в борщ, как описано выше Отвар использовать, как свекольный настой

* * *

Для порционного блюда рекомендуется пользоваться первым способом, с той лишь разницей, что за 15—20 минут до окончания тушения свеклы в нее следует добавить шинкованную и ошпаренную белокочанную свежую капусту, специи и продолжать тушение до готовности овощей За это время излишняя жидкость испарится

При изготовлении борща положить в порционную миску овощи, мясные продукты, залить бульоном и варить 5—6 минут, заправляя борщ по вкусу Необходимость приготовления свекольного настоя в этом случае отпадает

18. Борщ с картофелем

Свекла 100 картофель 125 морковь 20, петрушка 5 лук 20 томат-пюре 15 маргарин столовый 10 сахар 5 чеснок 1 сметана 10 зелень 2 специи

Овощи нарезать соломкой Свеклу подготовить одним из вышеописанных способов (17)

В кипящий бульон положить капусту, картофель целыми клубнями или нарезанный брусочками и варить овощи до готовности Через 5—6 минут добавить свеклу, пассерованные коренья и лук, а за 10—15 минут до окончания варки букет», лавровый лист, перец, соль, если бульон ранее не был посолен

При изготовлении борща на грибном бульоне прибавить вареные шинкованные грибы

По окончании варки из борща удалить «букет» и борщ довести до вкуса, добавляя соль, сахар, уксус и т д

19. Борщ московский

Мясо говяжье 32 кости мясные 100 кости ветчинные 25 ветчина вареная 20 сосиски 20 масло сливочное 10, свекла 80 капуста свежая белокочанная 80 морковь 20 петрушка 5 лук репчатый 20 томат-пюре 15 сметана 10 сахар 5 уксус 3%-ный 8 зелень 2

В мясном бульоне сварить ветчинные кости или копченую свиную грудинку Овощи нарезать соломкой Свеклу отдельно тушить с жиром, томатом-пюре, сахаром (17) Спассерованные коренья и лук присоединить к свекле перед окончанием ее тушения

В процеженный бульон заложить капусту, куски мяса для варки, после закипания добавить свеклу и варить борщ 25—30 минут За 10—15 минут до окончания варки положить «букет», лавровый лист, перец, соль По окончании варки «букет» удалить

Доведенный до вкуса борщ должен быть кислосладким, наваристым (экстрактивным), с приятным свекольно-овощным запахом, в меру посоленным

Нарезанное говяжье мясо, ветчину и сосиски, залитые борщом, следует прогревать в сотейниках и хранить на мармите

При отпуске в тарелку положить кусочки вареной говядины, ветчины, сосиску, налить борщ, добавить сметану и зелень

Отдельно к борщу можно подать ватрушки с творогом или крупеник

20. Борщ с сардельками

Сардельки 40 чеснок 1 — 15 сало топленое свиное 10 остальные продукты как на борщ (17)

Борщ приготовить одним из описанных выше способов на мясном или костном бульоне Чеснок тонко нарезать или растереть и присоединить к борщу вместе со специями

Сардельки вымыть и отварить в сотейнике в бульоне от борща, после чего бульон присоединить к борщу Сардельки хранить на мармите

При подаче положить в тарелку сардельки, налить борщ, добавить сметану и зелень

21. Борщ сибирский

Для фрикаделек: мясо говяжье 57 лук репчатый 5 яйцо 1/10 шт вода 4 (чайная ложка) остальные продукты как на борщ (17)

Для фрикаделек подготовленное мясо соединить с луком, слегка спассерованным с жиром, пропустить 2—3 раза через мясорубку с частой решеткой, затем растереть с размягченным маслом В процессе растирания прибавить сырое яйцо, соль, перец, холодную воду, не превышая нормы

Из этой массы разделать фрикадельки в виде орешков Варить их в бульоне в сотейниках Хранить фрикадельки на мармите Бульон от фрикаделек использовать для борща (17)

При отпуске в тарелку налить борщ, положить фрикадельки, сметану и зелень

22. Борщ с фасолью

Свекла 80 капуста свежая 40, фасоль 40 морковь 20 петрушка 5 лук репчатый 20 томат-пюре 15, маргарин животный или сало свиное топленое 10 сметана 10 сахар 3 уксус 3%-ныи 8 зелень 2

Фасоль перебрать, вымыть, залить холодной водой и варить на слабом огне в закрытой посуде до готовности

Коренья нарезать ломтиками, лук нашинковать и все вместе спассеровать с жиром, прибавить томат-пюре и продолжать пассерование Капусту нарезать в форме шашек

В кипящий костный или грибной бульон либо отвар от овощей и картофеля положить капусту, коренья и варить 10—15 минут, затем добавить вареную свеклу, нарезанную ломтиками, лавровый лист, специи, «букет», фасоль, отвар свеклы, соль и варить до готовности По окончании варки борщ довести до вкуса, прибавляя сахар, уксус и т д

Так же готовят борщ с копченым гусем или уткой, причем птицу нужно варить в бульоне для борща примерно на $^{2}/_{3}$ готовности и доварить до готовности в борще

23. Борщ с клецками

Для клецек: мука пшеничная 20 молоко 30 яица 7 масло сливочное 7 остальные продукты кроме фасоли те же что на борщ с фасолью (22)

Борщ в основном готовить так же, как описано выше, но без фасоли

Для мучных клецек в кастрюлю с молоком или бульоном положить масло, соль и поставить ее на огонь, как только жидкость закипит, всыпать муку, предварительно просеянную, хорошо вымесить тесто лопаткой и, мешая, проварить на огне несколько минут После этого, сняв тесто с огня, ввести сырые яйца по 1—2 шт , каждый раз тщательно вымешивая тесто

Клецки разделать посредством двух ложек, при формовке столовой ложкой клецки получаются крупные, десертной — среднего размера и чайной — мелкие Клецки можно разделать на доске, посыпанной мукой Для этого из теста сделать длинные батоны толщиной до 2—3 см, сверху немножко сплющить их лопаточкой или ножом, а затем нарезать клецки

Варить клецки отдельно в сотейнике в бульоне или воде и хранить на мармите

При отпуске супа порционно в столовую миску налить борщ и добавить клецки, миску поставить на огонь, когда клецки всплывут, положить зелень и отдельно подать сметану

Борщ можно приготовить с гусем или уткой, как описано выше (22)

24. Борщ с черносливом

Чернослив 30 грибы сушеные 4 свекла 80 капуста свежая 80 морковь 20 петрушка 5 лук репчатый 20 томат-пюре 15 маргарин столовый 10 сметана 10 сахар 5 уксус 3%-ный 8 зелень 2

Приготовить борщ на грибном бульоне по одному из указанных выше способов (17) Овощи нарезать соломкой Вымытый чернослив заложить в бульон вместе со свеклой При массовом производстве чернослив варить отдельно (для правильного распределения его на порции), отвар влить в борщ

Вареные грибы нашинковать и вместе со специями добавить в борщ

При отпуске в тарелку положить чернослив, сметану и зелень

25. Борщ зеленый

Свекла 60 картофель 100 морковь 20 петрушка 5 лук репчатый 10 лук зеленый 15 шпинат 50 щавель 50 маргарин столовый 10 сметана 10 яйца 1/4 шт сахар 3 уксус 5 укроп 2

Этот борщ варят преимущественно вегетарианским

Коренья, нарезанные ломтиками, и лук спассеровать За 2—3 минуты до окончания пассерования присоединить зеленый лук, нарезанный по 2—2,5 см Свеклу сварить отдельно цельными клубнями Картофель нарезать ломтиками или дольками Вымытые крупные листья шпината и щавеля разрезать на 2—3 части

В грибной бульон или овощной отвар заложить свеклу, нарезанную ломтиками, коренья, картофель, лавровый лист, перец, «букет», соль и варить 20—25 минут За 5—8 минут до окончания варки в борщ положить сначала шпинат, а потом щавель, добавить свекольный отвар и заправить борщ сахаром Уксус прибавить по вкусу Отдельно сварить яйца

При отпуске в тарелку положить $^1/_4$ яйца, налить борщ, заправить его сметаной и укропом

26. Борщ с крапивой (молдавское блюдо)

Крапива 92 щавель (листики) 92 рис 10 морковь 15 петрушка 8 лук 15 томат-пюре 15 картофель 75 маргарин столовый 10 сметана 15 яйца 1/4 шт укроп 4 специи

Перебранную, вымытую крапиву ошпарить в кипятке (2—3 минуты), откинуть, обдать холодной водой и припустить под крышкой до готовности, после чего протереть

Отдельно нарезанные кубиками коренья и лук спассеровать с жиром и томатом

В горячий грибной бульон или овощной отвар заложить крапиву, картофель, нарезанный ломтиками, и рис, варить 5—10 минут, потом добавить коренья, лавровый лист, перец, гвоздику, соль, «букет» За 5—6 минут до окончания варки положить в суп нарезанные листики щавеля Отдельно сварить вкрутую яйца По окончании варки удалить «букет»

Отпускать борщ со сметаной и зеленью

27. Борщ с ботвой свеклы

Свекла молодая с ботвои 100 картофель 40 морковь 20 петрушка 10 лук пореи 20 помидоры свенсие 40 кабачки 50 маргарин столовыи 10 сметана 10 укроп 2

Подготовленные коренья и свеклу нарезать ломтиками, а черешки свеклы — кусочками по 2—3 см, и все вместе спассеровать с жиром в течение 10—15 минут Промытые листья свекольной ботвы разрезать на части Кабачки и картофель, очищенные от кожицы, нарезать ломтиками

В кипящий бульон заложить спассерованные овощи, дать бульону вновь закипеть, добавить листья свекольной ботвы, картофель, соль, если бульон не посолен, специи и варигь 15—20 минут За 8—10 минут до окончания варки заложить кабачки, нарезанные помидоры

Отпускать со сметаной и зеленью

28. Свекольник

Свекла 100 томаг-пюре 15 или помидоры свежие 45 картофель 50 или фасоль 20 петрушка 5 маргарин животныи или сало свиное топленое 10 смегана 10 сахар 5 уксус 3% ный 8 яица 1/4 шт

Свеклу нарезать соломкой и тушить, как описано в первом способе рецептуры (17)

В кипящий отвар от овощей и картофеля или грибной бульон заложить сначала картофель, нарезанный брусочками, а через 10—12 минут свеклу, лавровый лист, перец, «букет» и варить 15—20 минут В процессе варки свекольник заправить по вкусу солью, сахаром и уксусом По окончании варки удалить «букет»

Отпускать свекольник со сметаной, яйцом, сваренным вкрутую, и зеленью

Свекольник этот также можно приготовить с фасолью (взамен картофеля), которую варят отдельно, как описано выше (22)

29. Борщ с соленой рыбой

Хамса килька, салака или тюлька 50 свекла 80 капуста свежая 80 морковь 20, петрушка сельдереи 10 лук 20 томат-пюре 20 сахар 5 сметана 10 жир 10 уксус 3%-ныи 8 зелень 2

Борщ готовить по одному из описанных способов (17) на рыбном бульоне Соленую хамсу, кильку, салаку и тюльку обработать, подготовить и варить, как описано выше (10) При отпуске в тарелку положить рыбу, налить борщ, добавить сметану и зелень"

30. Борщ из сушеных овощей

Овощи сушеные свекла 11 капуста 9 каргофель 16 морковь 2 белые коренья 0 6 лук 4 томаг-пюре 15 маргарин или сало свиное топленое 10 смегана 10, сахар 5 уксус 3%-ныи 8

Сушеные овощи перебрать, вымыть, залить холодной водой, примерно в 10-кратном размере, и оставить для набухания на 3—4 часа Коренья, лук и свеклу спассеровать с жиром в закрытой посуде Чтобы овощи не пригорели, добавить в них бульон или воду и перемешать Через 15—20 минут прибавить к овощам томат-пюре и продолжать

пассерование еще 15—20 минут Оставшуюся от намачивания овощей воду использовать для приготовления бульона или отвара для этого же супа

В подготовленный горячий бульон заложить капусту, картофель, пассерованные овощи, специи, соль, если бульон не был посолен, и варить борщ до готовности, заправляя белим соусом, а для вкуса сахаром, уксусом и т д При отпуске в тарелку налить борщ и положить сметану и зелень

31. Борщ украинский

Говядина 40 кости 100 свекла 60 капуста свежая 80 морковь 20 петрушка 8 лук 15 картофель 100 томат-пюре 20 чеснок 1 5 мука 3 шпиг 5 сало свиное 5 сахар 5 уксус 5 перец болгарский 10 смегана 10 зелень 4 специи

Свеклу нарезать соломкой и тушить с добавлением жира, томата, соли, сахара, уксуса до готовности Коренья и лук, нарезанные так же, спассеровать с жиром отдельно

В бульон заложить шинкованную капусту, после 10—15-минутной варки — картофель, нарезанный брусочками или дольками, а через 5—6 минут — подготовленную свеклу и коренья Одновременно положить болгарский перец, специи, «букет», белый соус и варить до готовности

Перед окончанием варки борщ заправить растертым чесноком с зеленью и шпигом Отпускать борщ с куском вареного мяса, сметаной и зеленью

32. Борщ с уткой (украинское блюдо)

Говяжья грудинка 30 утка 35 сосиски 20, грибы сушеные белые 5 капуста 20 свекла 100 лук 20 пет рушка сельдереи 10 маргарин столовый 10 сметана 20 специи (в гом числе веточки маиорана и гвоздика 2—3 шг на 10 порции)

В мясном бульоне сварить говяжью грудинку (примерно на $^3/_4$ ее готовности), овощи нарезать соломкой Свеклу, ко-

ренья и лук вместе спассеровать с жиром, снятым с бульона

В процеженный бульон заложить капусту, пассерованные овощи, слегка обжаренную утку, говяжью грудинку для доваривания, сушеные грибы, предварительно размоченные и нарезанные, специи, «букет» с добавлением майорана и гвоздики и варить борщ до готовности

Готовые мясные продукты вынуть из борща, «букет» удалить

Борщ заправить сметаной, свекольным настоем и по вкусу солью, сахаром

Отпускать борщ с куском грудинки, утки, слегка обжаренной сосиской и добавить зелень

33. Борщ с ушками (украинское блюдо)

Для ушков крупа гречневая 20 масло сливочное 5 лук репчатый 6 мука 30%-ная 25 яйца 1/8 шт остальные продукты кроме говядины и костей, как для борща украинского (31)

Борщ приготовить на грибном бульоне

Для ушков из гречневой крупы сварить кашу и, перемешивая ее с мелко нарезанным поджаренным луком, приготовить начинку

Из муки и яиц с добавлением воды и соли замесить тесто и, тонко раскатав его, нарезать в форме ромбов размером примерно 8—10x5—6 см Края теста смочить яйцом, положить начинку и соединить края

Ушки уложить на противень или в сотейник, дно которых предварительно смазать жиром, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу

При отпуске в тарелку с борщом положить ушки, сметану и зелень

34. Борщ полтавский

Гусь 67 или курица 67 свекла 60 капуста свежая 80 картофель 75 морковь 10 петрушка 8 лук 15 шпиг 5 сало свиное 5 томат пюре 10 уксус 5 сахар 3 сметана 15 специи для галушек мука 30 яйца 4 бульон или вода 45

В бульоне для борща сварить копченого гуся до полуготовности, а затем доварить его в борще

Готовить борщ так же, как борщ украинский (31) За 10—15 минут до окончания варки из борща вынуть гуся, удалить «букет», заправить по вкусу и сварить в борще галушки При массовом приготовлении галушки варить отдельно в бульоне борща или в подсоленной воде

Для галушек в кипящую воду или бульон всыпать $^1/_3$ часть пшеничной или гречневой муки, хорошо размешать, снять с огня, охладить, добавить яйца и остальную муку, после чего вымесить и разделать, тесто брать столовой ложкой и опускать галушки в подготовленную воду или бульон и варить 5—6 минут

При отпуске в тарелку с борщом положить кусок гуся, галушки, сметану и зелень

35. Борщ селянский (украинское блюдо)

Кости 100 баранина 39 свекла 60 капуста 80 картофель 75 фасоль 20 яблоки 8 морковь 10 петрушка 8 зелень 4 лук 15 сало свиное 5 шпиг 10 томат-пюре 15 квас свекольный 50 сметана 15 специи для пампушек мука 40 вода 16 сахар 2 5 дрожжи 1 25 масло растительное в тесто 1 для соуса чеснок 2 5 масло растительное 2 5 вода 10 соль 0 5

Овощи нарезать соломкой, картофель дольками Свеклу тушить с томатом-пюре, свекольным квасом и жиром, снятым с бульона Коренья и лук спассеровать с жиром Отдельно сварить фасоль

В горячий бульон заложить, соблюдая последовательность капусту, картофель, тушеную свеклу, спассерованные коренья и фасоль, специи, «букет» За 3—5 минут до окончания варки добавить нарезанные яблоки и растертый шпиг с зеленью Заправить борщ по вкусу, «букет» удалить

Отпускать борщ с куском вареной баранины, сметаной и зеленью Можно в борщ добавить 2—3 пампушки

Для пампушек из дрожжевого теста выпечь булочки (2—3 шт) За 10—15 минут до отпуска смочить их в соусе, приготовленном следующим способом растереть чеснок с солью, постепенно добавляя сначала растительное масло, а потом холодную кипяченую воду»

36. Борщ киевский

Говядина 32 баранина (грудинка) 31 свекла 60 капуста 80 картофель 75 фасоль 10 морковь 10 сельдереи 7 лук 15, петрушка 8 томат-пюре 20 яблоки 20 квас свекольный 75 сало свиное 5 шпиг 5 сахар 3 смегана 15 зелень 4

Мясо залить свекольным квасом и водой и сварить бульон Овощи нарезать соломкой, картофель дольками, фасоль сварить отдельно Свеклу тушить с мелко нарубленной бараньей грудинкой и томатом-пюре Коренья и 2/3 лука спассеровать с жиром

В горячий бульон заложить, соблюдая последовательность, капусту, картофель, свеклу, тушенную с бараниной, коренья, сваренную фасоль, специи и варить до готовности За 3—5 минут до окончания варки добавить нарезанные яблоки, растертый чеснок с сырым луком и заправить борщ по вкусу сахаром и солью

Отпускать борщ с кусочками бараньей грудинки, куском мяса, сметаной и зеленью

37. Борщ волынский

Говядина 81 свекла 60 капуста свежая 160 морковь 15 петрушка 8 зелень 4 лук 15 помидоры свежие 60 сало свиное 10 сметана 15 специи

Очищенную свеклу сварить до полуготовности, после чего нарезать соломкой, заложить в горячий мясной бульон вместе с шинкованной капустой и сварить Через 5—10 минут добавить спассерованные с жиром коренья и лук, поджаренные и протертые свежие помидоры, специи, «букет» Борщ заправить по вкусу и варить до готовности Отпускать борщ с куском вареного мяса, сметаной и зеленью

38. Борщ черниговский

Кости 100 говядина 40, свекла 60 капуста свежая 120 фасоль 10 картофель 75 кабачки 25 помидоры свежие 5 яблоки 25, петрушка 5 лук 15, томат-пюре 10 сало свиное 10 сметана 15 зелень 4 специи

Свеклу подготовить так же, как для борща украинского (31) После 10—15-минутной варки капусты и картофеля, нарезанного кубиками или целыми клубнями, добавить тушеную свеклу, пассерованные коренья и лук, лавровый лист, перец, «букет», сваренную фасоль и варить до готовности За 5—10 минут до окончания варки прибавить нарезанные ломтиками или дольками кабачки, помидоры и яблоки Борщ заправить сметаной и по вкусу солью По окончании варки удалить «букет» Отпускать борщ с куском вареного мяса

39. Борщ белорусский

Кости ветчинные 100 говядина 81 сосиски 20 свекла 90 картофель 100 морковь 20 петрушка 8 лук 15 томат-пюре 25 сало свиное 10 уксус 5 сметана 15 зелень 2

Кости ветчинные варить в мясном бульоне, предназначенном для борща Свеклу сварить отдельно в кожице В осталь-

ном готовить борщ, как описано во втором способе (17) Готовый борщ довести до вкуса

Отпускать борщ с куском вареного мяса, сосиской, сметаной и зеленью

РАССОЛЬНИКИ

Рассольниками называют супы, в которые закладывают в небольшом количестве соленые огурцы, как обязательную составную часть этого супа Огуречный рассол прибавляется для вкуса и ароматизации рассольника

Рассольники готовят нескольких видов с почками, потрохами домашней птицы, цыплятами, курами, телятиной, бараниной, говядиной, свининой, с рыбой, а также вегетарианские ка грибном бульоне

Отдельно к рассольнику могут быть поданы ватрушки с творогом, а к рассольнику с рыбой — расстегаи

40. Рассольник московский с почками

Почки говяжьи 71 бульон мясной или костный 350 петрушка 45 пастернак 30 сельдерей 15 лук репчатый 20 лук порей 30 щавель 20 шпинат 20 или салат 20 огурцы соленые 30 масло сливочное 10 зелень 2 для льезона яйца 8 или желток 3 молоко 75

Подготовленные для варки почки залить холодной водой, нагреть до кипения и варить 5—10 минут Затем воду слить, почки промыть холодной водой для удаления пены, вновь залить водой и варить до готовности Бульон процедить и использовать для приготовления рассольника

Коренья и лук нашинковать соломкой и спассеровать с маслом Перебранные листья щавеля и шпината (или заменяющий их салат) нарезать на части Огурцы очистить от

кожицы, разрезать вдоль, удалить семена, а затем нарезать поперек крупной соломкой Отходы от огурцов варить отдельно в бульоне, который добавить в суп (у нежинских огурцов кожицу и семена не удаляют) Из яиц и молока приготовить льезон (15)

В кипящий бульон заложить пассерованные овощи, огурцы, «букет», лавровый лист, перец и варить 15—20 минут За 5—8 минут до окончания варки в рассольник положить шпинат, щавель или салат, заправить солью и добавить по вкусу огуречный рассол, который предварительно прокипятить и процедить

При отпуске в тарелку положить нарезанные почки, добавить льезон, налить рассольник и посыпать зеленью

Так же можно приготовить рассольник московский с телятиной, цыплятами, курицей

41. Рассольник с потрохами

Потроха домашней птицы 91 остальные продукты те же что на рассольник московский с почками (40)

Потроха домашней птицы — головы, шейки, крылышки — опалить, из голов вынуть глаза, желудки разрезать на две части, удалить содержимое и снять кожицу, сердце надрезать и удалить кровь Лапки ошпарить, очистить от кожицы и отрубить когти Потроха вымыть, ошпарить в горячей воде, еще раз вымыть, залить горячей водой или костным бульоном и варить Печенку сварить отдельно Потроха варить 1—2 часа, после чего бульон слить, процедить и дать отстояться, через 15—20 минут снять с бульона жир, а бульон использовать для рассольника

Готовые потроха разрубить шейки на 3—4 куска, крылышки на 2—3 куска, голову на 2 части вдоль, лапки на

2—3 части, желудок, сердце и печень нарезать ломтиками Потроха положить в сотейник отдельными кучками, залить бульоном, прогреть и хранить на мармите

Рассольник готовить и отпускать так же, как рассольник московский

Положить в тарелку при отпуске прогретые потроха

42. Рассольник ленинградский

Крупа перловая 30 картофель 100 морковь 20 петрушка 5 лук репчатый 10 и порей 10 огурцы 30 томат-пюре 15 маргарин столовый 10 сметана 10 зелень 2

Рассольник ленинградский можно приготовить на мясном бульоне с различными мясными продуктами, а также вегетарианским со свежими или сушеными белыми грибами либо на отваре из овощей и картофеля

Перебранную и хорошо промытую перловую крупу залить кипятком или бульоном (3 л на 1 кг крупы), котел накрыть крышкой, поставить на край плиты и распарить крупу в течение 40—60 минут Картофель, коренья и лук нарезать брусочками, последние спассеровать с жиром и томатом Огурцы подготовить так же, как для рассольника московского с почками

В кипящий бульон заложить перловую крупу (после предварительной тепловой обработки) и варить при слабом кипении 30—40 минут За 15—20 минут до окончания варки добавить картофель, пассерованные коренья, а затем огурцы, лавровый лист, перец

В самом конце варки рассольник заправить по вкусу огуречным рассолом, солью

В тарелку при отпуске положить кусок вареного мяса, налить рассольник, добавить сметану и зелень,

43. Рассольник домашний

Капуста 40 картофель 100 морковь 30 петрушка 20, сельдерей 10 лук репчатый 20 огурцы соленые 30 маргарин столовый 10 сметана 10 зелень 2

Рассольник домашний можно приготовить на мясном бульоне, с говядиной, свининой, бараниной, с сердцем, домашней птицей и др , а также вегетарианским

Капусту, коренья и лук нашинковать, последние спассеровать с жиром Огурцы нарезать так же, как для рассольника московского, картофель — дольками или брусочками

В кипящий бульон заложить капусту Когда бульон вновь закипит, добавить картофель, а через 5—6 минут спассерованные коренья и огурцы За 5—10 минут до окончания варки положить лавровый лист, перец, соль и заправить огуречным рассолом Отпускать со сметаной и зеленью

44. Рассольник с клецками

Капуста белокочанная свежая 30 картофель 40 морковь 20 петрушка 10 сельдерей 10 лук 20 огурцы соленые 30 для клецек продукты см борщ (23)

Этот рассольник готовить на грибном бульоне или овощном отваре так же, как рассольник домашний

Отдельно приготовить клецки мучные, как для борща, или клецки картофельные, как для овощного супа с клецками Отпускать этот рассольник так же, как борщ с клецками

45. Рассольник с фрикадельками

Для фрикаделек филе сома сазана щуки, трески морского окуня или другой рыбы 48 хлеб 10 молоко или вода 15 яйца 5 лук 10 остальные продукты те же что для рассольника выбранного для приготовления за исключением мясопродуктов

Приготовить фрикадельки из филе рыбы В массу для рыбных котлет добавить лук, яйца, перец по вкусу и разде-

лать фрикадельки в форме шариков по 10—12 г, варить в рыбном бульоне, который затем использовать для рассольника

Фрикадельки хранить в закрытой посуде на мармите

Отпускать рассольник с фрикадельками, льезоном или сметаной и зеленью

46. Рассольник с соленой рыбой

Килька хамса салака или тюлька 50 остальные продукты те же что для рассольника выбранного для приготовления за исключением мясопродуктов

Соленую кильку, хамсу и другую рыбу обработать, подготовить и варить так же, как описано выше (10) Рассольник готовить на рыбном бульоне

Подготовленную мелкую рыбу запанировать в сухарях, обжарить на растительном масле

Отпускать рассольник с рыбой, льезоном или сметаной и зеленью

47. Огуречник (украинское блюдо)

Кости 100 сердце 88 картофель 110 морковь 20 петрушка 30 сельдереи 10 лук 20 огурцы соленые 45 шпинат или салат 40 мука 5 сало свиное 10 сметана 15 зелень 2

Из костей и сердца сварить бульон Коренья, нарезанные дольками или брусочками, и шинкованный лук спассеровать с жиром В горячий бульон заложить картофель, коренья, специи, а через 10—20 минут варки нарезанные огурцы, вареное сердце кусочками (в форме брусочков), белый соус, шпинат или салат и варить до готовности Огуречник заправить по вкусу

Отпускать со сметаной и зеленью

СОЛЯНКИ

В зависимости от того, какой используется бульон, различают солянки мясные, рыбные и грибные Соответственно этому солянки готовят с добавлением мясных продуктов, рыбы и грибов Во все виды солянок кладут репчатый лук, соленые огурцы, каперсы, оливки, маслины, томат-пюре, масло сливочное, зелень, различные специи В мясные и рыбные солянки, кроме того, добавляют лимон

Лук нарезают и пассеруют с добавлением томата-пюре Соленые огурцы очищают от кожицы, разрезают на четыре части и после удаления семян нарезают поперек У оливок вынимают косточки Промытые маслины и ломтик лимона кладут в тарелку с солянкой или подают на розетке с мелко нарезанной зеленью

Заправлять солянку сметаной рекомендуется в конце варки с тем, чтобы солянка прокипела вместе со сметаной

48. Солянка сборная мясная

Телятина 31 говядина 2-го сорта 40 ветчина 20 сосиски 20 почки 47 кости мясные 150 лук репчатый 50 огурцы соленые 30 каперсы 10, оливки без косточек 5 маслины 10 томат-пюре 20 масло сливочное 12 сметана 30 лимон 1/10 шт зелень 2

Лук нашинковать и спассеровать с жиром и томатом до готовности Соленые огурцы очистить от кожицы, удалить семена и нарезать поперек кусочками толщиной в 2—3 мм У оливок вынуть косточки Каперсы перебрать Маслины вымыть Готовьте мясные продукты нарезать тонкими ломтиками (2—2,5 см) Лимон очистить от кожицы и нарезать кружочками

В кипящий бульон заложить гарнир лук, огурцы, каперсы, оливки, а также мясопродукты и лавровый лист и варить 5 —10 минут В конце варки солянку заправить сметаной

При отпуске в солянку добавить маслины, ломтик лимона и зелень

49. Солянка из птицы или дичи

Курица или индеика гусь или утка 100 рябчик или куропатка серая 1/2 шт куропатка белая 1/3 шт или фазан 1/6 шт остальные продукты за исключением мясных как для сборной мясной солянки (48)

Эту солянку приготовить так же, как солянку сборную мясную, с той лишь разницей, что вместо указанных выше мясопродуктов использовать вареную или жареную домашнюю птицу и дичь

50. Солянка по-домашнему

Телятина 31 говядина 40 ветчина вареная 20 сосиски или сардельки 20 почки говяжьи 47 кости мясные 100 лук репчатыи 40 огурцы соленые 30 картофель 60 томат-пюре 25 масло сливочное 12 сметана 30 зелень 2

Шинкованный лук спассеровать с маслом, добавить томат-пюре, затем соединить с бульоном, заложить картофель, нарезанный ломтиками, и варить 10 —12 минут, после чего добавить огурцы, мясные продукты, нарезанные, как для мясной сборной солянки, лавровый лист Варить и заправлять солянку, как описано выше (48)

При отпуске солянку налить в тарелку **и** добавить зелень

51. Солянка мясная по-ленинградски

Говядина 40 ветчина вареная 20 сосиски 20 гусь 33 лук репчатыи 50 огурцы соленые 30 каперсы 10 маслины 15 сельдереи 5 масло сливочное 12 сметана 30 зелень 2

Солянку по-ленинградски готовить так же, как солянку сборную мясную (48), но без томата-пюре В конце варки солянку заправить сметаной

При отпуске в тарелку с солянкой добавить маслины и зелень

52. Солянка сборная из субпродуктов

Язык 38 сердце 44 почки говяжьи 47 вымя 33 кости мясные 125 лук репчатый 45 огурцы соленые 30 каперсы 10 маслины 10 томат-пюре 20, масло сливочное 10 сметана 25 лимон 1/2 шт зелень 2

Солянку из субпродуктов готовить и отпускать так же, как солянку сборную мясную (48) Вареные мясные продукты — язык, сердце и др нарезать ломтиками В конце варки солянку заправить сметаной

53. Солянка мясная с клецками

Готовые мясные продукты (говядина язык баранина копченая или колбаса баранья) 60 лук 30, огурцы соленые 30 томат-пюре 20 масло сливочное 10 специи зелень 2 для клецек мука 20 масло сливочное 3 яйца 7 бульон 30

Лук нашинковать и спассеровать с маслом и томатом до готовности Огурцы, очищенные от кожицы и семян, нарезать ломтиками Мясные продукты вареные или жареные — говядину, язык, копченую баранину или баранью колбасу — нарезать маленькими ломтиками

Подготовленные продукты соединить с горячим бульоном, добавить лавровый лист и перец и варить 5—10 минут при слабом кипении

За несколько минут до окончания варки присоединить разделанные клецки (23) или клецки сварить отдельно и положить в тарелку при отпуске солянки Солянку заправить сметаной перед окончанием варки

Отпускать солянку с зеленью

54. Солянка из стерляди или осетрины

Стерлядь 94 осетрина 93 или филе рыбы (из вышеперечисленной) в пределах нормы Сборника рецептур головизна 57 лук 45 огурцы соленые 30 томат-пюре 20 каперсы 10 маслины 20 масло сливочное 10 лимон 1/12 шт специи зелень

Очищенную и вымытую стерлядь разрезать по 3—4 куска на порцию Осетрину без кожи нарезать по 3—4 куска на порцию, ошпарить, после чего промыть холодной водой Головизну (хрящи) варить до готовности Все остальные продукты подготовить так же, как для солянки сборной мясной (48)

В кипящий рыбный бульон заложить рыбу, гарнир, специи и варить 10 —15 минут В конце варки добавить нарезанные хрящи

При подаче в солянку положить маслины, лимон, зелень или подать их отдельно на розетке

* * *

При массовом производстве подготовленные продукты — рыбу, гарнир, специи — заложить в сотейники (на определенное количество порций) и хранить в холодном месте Бульон хранить горячим По мере необходимости продукты в сотейниках залить горячим бульоном и варить солянку 10—15 минут При отпуске в солянку положить прогретые в бульоне хрящи и остальной гарнир, как сказано выше

* * *

Солянку можно готовить одновременно из стерляди и осетрины, белуги или судака, беря стерляди и белуги одну часть и другой рыбы две части Вкусная солянка получается из морской рыбы, например из филе морского окуня, трески, кефали

55. Солянка рыбная донская

Осетрина 93 головизна 47 морковь 20, петрушка 15 лук 35 огурцы соленые 30 каперсы 10 маслины 20 помидоры свежие 40 томат-пюре 10 масло сливочное 10 лимон 1/12 шт специи зелень

Нарезанные коренья и лук спассеровать с томатом до готовности, заложить в горячий бульон, довести до кипения, добавить куски рыбы, огурцы, каперсы, помидоры свежие нарезанные, лавровый лист и варить до готовности

Солянку можно готовить из филе любой рыбы

56. Солянка грибная

Грибы белые свежие 83 или сушеные 13 остальные продукты, за исключением мясопродуктов и костей, те же что на солянку сборную мясную (48)

Предварительно очищенные и хорошо промытые грибы сварить, затем промыть и нашинковать Сушеные грибы обработать так же, как для приготовления грибного бульона

Кроме того, солянку можно приготовить и с солеными грибами на грибном бульоне В этом случае следует брать сушеных белых грибов 8 г и соленых грибов (белых, рыжиков, груздей и др) — 40 — 50 г Соленые грибы тщательно вымыть и нашинковать

Технология приготовления грибной солянки аналогична технологии приготовления солянки мясной сборной

57. Суп раковый

Севрюга белуга или осетрина 123 головизна 75 кости рыбные 75 морковь 40 петрушка 30 сельдерей 10 лук репчатый 20 масло сливочное 25 раки мелкие 3 шт томат-паста 5 лавровый лист перец зелень для кнельной массы судак (филе) 50 молоко 50 хлеб пшеничный (мякиш) 10 яйца (белки) 13

В состав этого супа входит рыбный бульон, нарезанные в виде гребешков пассерованные коренья (петрушка, сельде-

рей, морковь), репчатый лук, либо сваренная звеном севрюга или осетрина, либо куском — белуга, вареные хрящи, фаршированные раки, кнели, очищенные раковые шейки, клешни и раковое масло

При изготовлении ракового супа в небольших количествах, по заказу потребителя, когда полуфабрикаты сохраняют в охлажденном виде, можно перед подачей положить в порционную металлическую миску спассерованные овощи, кусок рыбы, кусочки хрящей, фаршированные раки, раковые шейки, клешни, кнели и раковое масло Продукты залить бульоном и варить на слабом огне 10 минут Подавать суп в той же миске, в которой он варился, положить отдельно сваренные кнели и посыпать зеленью

Если приготовляют большое количество порций, то коренья и лук, слегка спассеровав, следует положить в кипящий бульон и варить 15—20 минут Через 5—10 минут после начала варки положить фаршированные раки, добавить специи (лавровый лист, перец), раковое масло, а за 2—3 минуты до окончания варки супа положить кнели, предварительно отдельно сваренные

Перед подачей в тарелку положить прогретые в бульоне кусок рыбы, нарезанные хрящи, раковые шейки и клешни, налить суп и посыпать зеленью

Обработка раков У раков, сваренных в подсоленной воде, отделить шейки, клешни и очистить их Панцыри освободить от внутренностей, обмыть, наполнить специально приготовленной кнельной массой и варить в бульоне или подсоленной воде в течение 10—12 минут

Приготовление кнельной массы Мякоть судака и пшеничный хлеб, размоченный в молоке, пропустить 2—3 раза через мясорубку с мелкой решеткой, а затем пропустить через протирочную машину или протереть через

частое сито К протертой массе добавить яйца и хорошо выбить лопаткой, понемногу добавляя молоко После этого массу посолить

Приготовление кнелей Кнели приготовить из той же кнельной массы, которой наполняют раков Массу выпустить в форме раковых шеек из бумажной трубочки на противень, смазанный жиром После этого налить воду или бульон и варить 5—6 минут при 85—90° Готовые кнели хранить в кастрюле с бульоном

Приготовление ракового масла В растопленное сливочное масло положить подсушенную кожицу сваренных раков, растолченную в ступке, и, перемешивая, прогреть на слабом огне 10—15 минут (до тех пор, пока масло не окрасится в оранжевый цвет) После этого масло залить горячей водой, вскипятить и дать отстояться в течение 25 — 30 минут Затем с поверхности воды снять масло, процедить и охладить,

58. Чихиртма (грузинское блюдо)

Курица 133 или баранина 117 яица 1 шт., масло топленое 15 мука 5 лук 42 уксус винный 10 шафран 0 05 зелень 4 специи

Сварить бульон из курицы или из баранины Репчатый лук рубленый спассеровать с жиром, перед окончанием пассерования добавить муку и вместе пассеровать около минуты, затем соединить с процеженным бульоном и варить 10 — 15 минут

Готовый суп заправить льезоном {на 1 желток 100 г бульона, 10 г уксуса и 1—2 чайные ложки настойки шафрана) и проварить при 80—85° до загустения После соединения с льезоном суп не кипятить

Отпускать суп с 2—3 кусочками вареной курицы или баранины и зеленью

СУПЫ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Супы из свежих овощей наиболее полноценны по содержанию в них витаминов и минеральных солей Они вкусны, приятны своей свежестью и являются составной частью рациона питания здорового и больного человека

Овощные супы приготовляют из различных свежих овощей В зимний период можно использовать также свежезамороженные и консервированные овощи

В зависимости от сезонного набора овощей эти супы могут быть весьма разнообразны

Весной, кроме основных овощей — моркови, петрушки и картофеля, в сырьевой набор можно включать, например, такие овощи, как салат, шпинат, свежие огурцы, свекольную ботву, кольраби, зеленый лук, спаржу и др

В летний период сырьевой набор пополняется цветной и ранней белокочанной капустой, кабачками, баклажанами, репой, помидорами, горошком и фасолью, луком пореем, сельдереем

Осенью ассортимент овощей еще больше увеличивается за счет тыквы, брюквы, капусты брюссельской, савойской и др

Овощные супы готовят мясными и вегетарианскими Хорошие вкусовые качества имеют вегетарианские супы, приготовленные с добавлением молока При массовом производстве горячее молоко вливают в раздаточный котел или непосредственно в тарелку при отпуске Овощи подвергают тепловой обработке отдельно в соответствующем количестве грибного бульона или овощного отвара, имея в виду, что 50% жидкости в супе должно составить молоко

Жир для супов из свежих овощей рекомендуется для мясных — снятый с мясного бульона или сало свиное топленое, для вегетарианских — маргарин столовый, масло сливочное или растительное рафинированное, оливковое или хлопковое и др без особых специфических привкусов и запахов Если предпочтительнее приготовление супа из свежих овощей на сливочном масле, об этом будет указано как в тексте, так и в наборе продуктов Вообще же в рецептуре супов из свежих овощей указывается жир и его количество, а наименование и сорт жира определяется на производстве

К овощным супам могут быть поданы пирожки с мясом, рисом, капустой, морковью и т д

В вегетарианские овощные супы для большей питательности при отпуске в тарелку можно добавлять сметану или подавать ее отдельно в соуснике Норма сметаны, указанная в рецептурах (10 г на порцию), может быть увеличена до 15, 20 или 25 г на порцию

59. Суп крестьянский (вариант I)

Капуста свежая 80 репа 15 морковь 15 лук репчатый 20, картофель 50 помидоры свежие 40 или томат-пюре 10 жир 10 сметана 10 зелень 2

Овощи нарезать ломтиками, лук нашинковать, добавть жир и спассеровать Капусту нарезать шашками, размером в 2—2,5 см, а картофель — кубиками

В кипящий бульон заложить капусту, а когда бульон закипит вторично, — пассерованные коренья и картофель и варить 20—25 минут За 5—10 минут до окончания варки в суп добавить нарезанные помидоры и довести суп до вкуса

Отпускать мясной суп с куском вареного мяса, а вегетарианский — со сметаной В суп положить зелень

60. Суп крестьянский (вариант II)

Морковь 30 репа 30 лук пореи (белая часть) 25 сельдереи 15 картофель 100 шпинат щавель или салат зеленыи 10 помидоры свежие 30 жир 10

Овощи нарезать морковь — кружочками, репу — дольками, лук порей (белую часть) — кружками, стебли сельдерея нашинковать, все вместе слегка спассеровать, затем залить горячим бульоном и варить 10—15 минут После этого добавить картофель, нарезанный кружками, и варить до готовности За 5—6 минут до окончания варки положить нарезанные помидоры и листики щавеля или шпината или зеленого салата (в зависимости от сезона) и довести суп до вкуса

61. Суп овощной мавританский

Капуста цветная 50 морковь 25, репа 25 сельдереи 10 лук репчатый 10 и порей 10 стручки фасоли 20 стручки горошка 20 помидоры свежие 30 шпинат или зеленый салат 10 жир 10

Коренья и лук нашинковать соломкой и спассеровать с жиром Цветную капусту разделить на отдельные кочешки, стручки фасоли нашинковать, стручки горошка (лопаточки), если они крупные, разрезать наискось на 2—3 части, картофель нарезать брусочками или дольками, помидоры — дольками

В кипящий бульон заложить пассерованные коренья, а после вторичного закипания — остальные овощи и картофель в определенной последовательности (стр 35 и 36), варить 15—20 минут За 5—6 минут до окончания варки положить помидоры и довести суп до вкуса

При отпуске овощной суп посыпать укропом или зеленью В вегетарианский овощной суп, кроме того, добавить сметану или подать ее отдельно в соуснике

62. Суп овощной с фасолью

Цветная капуста 75 картофель 75 морковь 20 петрушка 10 лук репчатый и порей по 10 фасоль 20 жир 10 зелень 2

Перебранную и хорошо промытую фасоль залить холодной водой (на 1 кг фасоли 3 л воды) и варить на слабом огне до готовности

Коренья нарезать брусочками, лук нашинковать, добавить жир и спассеровать

Картофель нарезать дольками или брусочками, цветную капусту разделить на отдельные кочешки

В кипящий бульон заложить одновременно коренья, картофель, цветную капусту и варить 15—20 минут За 5—10 минут до окончания варки добавить вареную фасоль вместе с отваром и суп заправить по вкусу

63. Суп из кабачков с грибами

Грибы белые свежие 56 кабачки 100 картофель 75 морковь 20 петрушка — сельдерей 10 лук зеленый 15 помидоры свежие 40 жир 10 сметана 10 укроп 2

Картофель и кабачки нарезать ломтиками толщиной около 0,5 см, коренья — ломтиками и спассеровать с жиром За 2—3 минуты до окончания пассерования добавить зеленый лук, нарезанный кусочками по 2—2,5 см Очищенные и вымытые грибы нашинковать, заложить в кипящий бульон и варить 20—30 минут

В бульон с грибами добавить коренья, картофель и варить 15 — 20 минут

За 5—6 минут до окончания варки положить кабачки, помидоры и заправить суп по вкусу

При отпуске добавить сметану и зелень

64. Суп овощной с огурцами

Морковь 20 репа 20 лук репчатыи 10, огурцы свежие 50 картофель 100 горошек зеленыи 20 жир 10 листики шпината 10 зелень 2

Суп этот готовят преимущественно в зимнее или весеннее время, когда огурцы поступают из теплиц

Морковь, репу и лук нарезать ломтиками и слегка спассеровать с жиром

Свежие тепличные огурцы вымыть и нарезать кружками, более крупные разрезать вдоль, картофель нарезать ломтиками

В горячий бульон положить коренья, а через несколько минут варки добавить картофель За 5—6 минут до окончания варки положить огурцы, горошек и суп довести до вкуса

Отпускать суп со сметаной и зеленью

65. Суп из сборных овощей с тыквой

Морковь 20, репа брюква 20 петрушка и сельдереи 10 лук репчатый 10 пореи 15 капуста белокочанная или савойская 40 картофель 40 тыква 50 помидоры свежие 30 жир 10 зелень 2

Овощи нарезать соломкой, картофель и тыкву — брусочками, помидоры — кружочками, морковь, репу, сельдерей и лук слегка спассеровать с жиром

В горячий бульон или отвар заложить сначала капусту, пассерованные коренья, через 10—15 минут варки картофель, а за 5—6 минут до окончания — тыкву и помидоры

При отпуске в мясной суп положить кусок вареного мяса, в вегетарианский — сметану или подать ее отдельно в соуснике

66. Суп овощной с клецками

Морковь 30 репа брюква 20 пастернак 15 лук порей 20 горошек консервированный или свежемороженный 20 помидоры 30 масло сливочное 10 зелень 2 для клецек: картофель 100 масло сливочное 5 мука 15 яйца 1/3 шт (14 г)

Морковь, репу или брюкву, пастернак нарезать брусочками по 2—3 мм, длиной 20—25 мм, лук порей нарезать примерно так же, как коренья, и все слегка спассеровать с маслом

В горячий бульон заложить коренья и варить 20 минут За 5 минут до окончания варки добавить помидоры, нарезанные кружками, и консервированный зеленый горошек Суп довести до вкуса Готовый суп хранить на мармите

Для клецек сваренный картофель (как для пюре) протереть через сито, в кастрюле распустить масло и прогреть картофельное пюре, затем добавить сырые яйца и муку, перемешивая каждый раз, и по вкусу посолить Для вкуса клецки можно заправить перцем и порошком мускатного ореха Клецки разделать, как описано выше (23), и варить в подсоленной воде Клецки хранить на мармите в сотейнике под крышкой залитыми небольшим количеством бульона из супа

При отпуске в тарелку положить клецки, налить суп и добавить зелень В мясной суп можно положить кусок вареного мяса

67. Суп овощной с салатом

Морковь 25 репа 25 лук репчатый 10 порей 15 картофель 50 салат латук 75 молоко 250 хлеб пшеничный 30

Морковь, репу и картофель нарезать тонкими дольками, лук нашинковать и все вместе слегка спассеровать с маслом, затем соединить с горячим молоком и варить на слабом огне

10—15 минут Отдельно ошпарить салат, откинуть, нарезать в виде крупной лапши, слегка посолить и припустить с маслом в закрытой посуде 10—15 минут, после чего присоединить к супу и вместе варить до готовности 15—20 минут Суп заправить солью по вкусу

К супу подать гренки, нарезанные в форме брусочков

68. Суп овощной с кольраби

Кольраби 80 картофель 60 морковь 20 репа брюква 20 пастернак 10 лук репчатый 10 порей 15 шпинат (листья) 10 жир 10 сметана 10 зелень 2

Овощи и картофель нарезать ломтиками Коренья и лук слегка спассеровать с жиром и заложить в горячий бульон, после 10-минутной варки добавить картофель, а затем кольраби и варку продолжать до готовности За 5—6 минут до окончания варки присоединить нарезанные листики шпината или салата Суп заправить по вкусу

Отпускать суп со сметаной и зеленью

69. Суп овощной со спаржей

Спаржа 60 горошек зеленый 20 морковь 30 репа брюква 20 лук порей 25 шпинат 10 рис или тонкие макароны или суповая мелкая засыпка 15 масло сливочное 10 сметана 10 зелень 2

Коренья и спаржу нарезать так же, как для супа овощного с клецками (66) Коренья спассеровать с маслом, положить в горячий бульон и варить 5—6 минут, добавить спаржу, рис — предварительно ошпаренный (5—6 минут) и промытый холодной или горячей водой — и варить при слабом кипении до готовности Перед окончанием варки добавить нарезанные листики шпината

Рис можно заменить тонкими макаронами, размер которых должен быть равен размеру спаржи, или мелкой суповой засыпкой в форме звездочек и др Заправить суп по вкусу

Отпускать суп со сметаной и зеленью

70. Суп с брюссельской капустой

Капуста брюссельская 125 лук порей 25 картофель 75 маргарин столовый или масло сливочное 10 сметана 10 зелень 2

Лук порей (белую часть) нашинковать и слегка спассеровать с жиром Капусту брюссельскую ошпарить Картофель нарезать ломтиками В горячий бульон заложить все овощи, добавить «букет» и варить до готовности при слабом кипении Суп заправить по вкусу

Мясной суп отпускать с куском вареного мяса, вегетарианский — со сметаной и зеленью

* * *

Если брюссельская капуста в основном состоит из крупных рыхлых кочешков, готовить суп следует иначе Капусту отсортировать, отбирая мелкие, твердые, целые кочешки для гарнира и раздельно ошпарить, дать стечь воде, крупную капусту припустить с маргарином или с маслом в сотейнике под крышкой в течение 5—6 минут (без добавления жидкости) Лук порей слегка спассеровать

В горячий бульон заложить лук, картофель, нарезанный ломтиками, и капусту, предварительно размятую в сотейнике, и варить при слабом кипении до готовности Капусту для гарнира слегка посолить и припустить с маслом до готовности

При отпуске в тарелку положить гарнир (кочешки капусты) и налить суп, добавить сметану и зелень

71. Суп овощной с цветной капустой

Капуста цветная 100 морковь 30 репа брюква 20 лук порей 25 картофель 40 шпинат 10 масло сливочное 10 молоко 200 зелень 2

Коренья и лук нарезать соломкой, картофель — брусочками и все вместе слегка спассеровать с маслом, положить в горячий бульон, взятый в размере 50%, и варить 5—10 минут Затем добавить подготовленную цветную капусту и варить до готовности За 5—6 минут до окончания варки положить нарезанные листики шпината Хранить суп на мармите Отдельно вскипятить молоко и добавить его в котел (при быстрой реализации супа) или овощи положить в тарелку с бульоном (по норме) и долить горячее молоко

72. Суп овощной с зеленью

Морковь 30 брюква 30 лук репчатый 30 порей 30 картофель 40 капуста савоиская или белокочанная 40 шпинат щавель или салат 20 манная крупа 5 укроп 2 молоко 200

Овощи и лук нарезать крупными ломтиками, залить горячей водой или грибным бульоном (2/3 нормы), положить масло сливочное, посолить и варить 20—30 минут Перед окончанием варки (за 5—8 минут) добавить в суп манную крупу и нарезанную зелень шпината, щавеля или салата

При отпуске влить горячее кипяченое молоко в котел или налить в тарелку сначала горячее молоко, а затем суп и положить зелень

73. Суп овощной с горошком и бобами

Брюква 60 лук порей 50 картофель 60 свежий горошек 20 стручки фасоли свежие 20 шпинат или щавель или салат 10 масло сливочное 10 молоко 200 укроп 2

Брюкву нарезать ломтиками, порей — кружочками и вместе спассеровать с маслом В горячий грибной бульон

или овощной отвар, взятый из расчета 50 %, положить пассерованные овощи, довести до кипения, затем добавить картофель, нарезанный ломтиками, и варить при слабом кипении 20—25 минут За 10—12 минут до окончания варки прибавить свежий горошек и стручки фасоли, нарезанные ромбами, а за 5 минут — нарезанный щавель или шпинат, или салат, суп заправить горячим молоком и солью по вкусу

В зависимости от сезона свежий горошек и стручки фасоли можно заменить свежемороженными или консервированными Молоко в суп вливать при отпуске Укроп класть в тарелку

74. Суп овощной с вермишелью

Морковь 40 брюква 40, кабачки 40 картофель 40 вермишель 10 масло сливочное 10 молоко 200 укроп 2

Морковь и брюкву нарезать ломтиками и слегка спассеросать с маслом Картофель также нарезать ломтиками

В кипящее молоко, разбавленное на 5О % водой, заложить коренья, посолить (по норме) и довести до кипения, затем добавить картофель и варить до готовности За 12—15 минут до окончания варки в кипящий суп добавить вермишель

При отпуске в тарелку с супом положить зелень

75. Суп овощной с кукурузой

Капуста свежая 50 картофель 75 морковь 20 петрушка сельдереи 10 лук 15, кукуруза 40 (зерна) помидоры 25 маргарин столовый или масло сливоч ное 10 сметана 10 зелень 2

Коренья нарезать ломтиками, лук — мелко и спассеровать с жиром Свежую капусту нарезать в форме шашек и заложить в горячий бульон, довести до кипения, добавить коренья, картофель, отдельно сваренную кукурузу, «букет» и

варить до готовности За 5—6 минут до готовности супа добавить нарезанные помидоры По готовности удалить «букет» и суп довести до вкуса

Отпускать суп со сметаной и зеленью

76. Суп из цветной капусты с мясом

Мясо говяжье 57 кости 150 морковь 40 петрушка сельдерей 10 лук порей 20 капуста цветная 125 шпинат (листики) 10 зелень 2

Морковь, петрушку нарезать кружками, лук нашинковать и все слегка спассеровать с жиром, снятым с бульона, или со сливочным маслом, соединить с горячим бульоном и варить 10—15 минут, затем добавить нарезанную на кусочки цветную капусту и варить до готовности, заправить суп по вкусу

При отпуске в тарелку положить кусок вареного мяса, налить суп и посыпать зеленью

77. Суп с савойской капустой и мясом

Мясо говяжье 57 кости 150 капуста савойская 80 морковь 30 репа 30 пастернак 20 сельдерей 10 лук репчатыи 20 пореи (белая часть) 15 помидоры 30 специи

Морковь, репу, петрушку, сельдерей нарезать дольками, репу ошпарить кипятком (2—3 минуты), мелкий репчатый лук очистить и оставить целыми головками, лук порей разрезать на кусочки в 3—4 см, савойскую капусту нарезать небольшими дольками или шашками и затем погрузить на 2—3 минуты в кипяток

Подготовленные овощи заложить в сотейник в виде отдельных букетов Сначала плотно уложить савойскую капусту,

а рядом с нею различные коренья и лук Овощи выровнять, залить прозрачным горячим мясным бульоном с жиром (так, чтобы овощи были только покрыты бульоном), затем добавить лавровый лист, перец горошком и гвоздику (3—4 шт на 10 порций), закрыть сотейник и нагреть до кипения

Дальнейшую варку овощей производить в жарочном шкафу Отдельно припустить с небольшим количеством бульона нарезанные дольками помидоры

При отпуске в тарелку положить кусок вареного мяса, овощи букетами так же, как они были расположены в сотейнике, добавить помидоры и налить бульон

78. Суп овощной со свининой

Свинина 83 кости свиные (голяшки) 150 морковь 30 репа 30 лук порей 25 капуста свежая 80 картофель 50 зелень 2

Из свежей свинины и свиных костей сварить бульон Морковь нарезать кружочками, репу — дольками, лук порей (белую часть) — кружочками, капусту свежую — шашками

В процеженный мясной бульон положить нарезанные и слегка спассерованные на жире, снятом с бульона, овощи и варить при слабом кипении 25—30 минут За 15—20 минут до окончания варки добавить в суп картофель, нарезанный крупными дольками Солить суп в начале варки, если бульон не был ранее посолен

В суп при варке можно положить «букет» из сельдерея, а по окончании варки удалить его

Отпускать суп с куском вареной свинины

К супу можно подать подсушенные гренки из белого хлеба, нарезанного маленькими ломтиками

79, Суп овощной со свиной головой

Свиная голова 111 кости 100 морковь 20 репа 20 лук пореи 30 капуста свежая 80 картофель 70 зелень 2

Разделанную свиную голову сварить Морковь, репу и лук порей нарезать ломтиками, слегка спассеровать с жиром Капусту белокочанную нашинковать и заложить в горячий бульон, полученный от варки свиной головы После закипания добавить коренья, а через 5 — 10 минут — картофель, нарезанный ломтиками, и варить при слабом кипении до готовности

При отпуске в тарелку положить мясо свиной головы, налить суп и посыпать зелень

80. Суп овощной с потрохами

Потроха куриные (кроме головок шеек и ножек) 125 капуста свежая 75 морковь 15 пастернак 15 сельдереи 15 пореи 20 перловая крупа 15 масло сливочное или маргарин 10 зелень 2

Куриные потроха, главным образом желудки, крылышки и сердце, сварить, бульон использовать для супа Печенку отдельно обжарить на масле и хранить до отпуска

Овощи нарезать соломкой

Морковь, пастернак, лук порей и сельдерей слегка спассеровать с маслом

В горячий бульон положить подготовленную перловую крупу (42) и варить, затем заложить капусту и коренья и варить суп при слабом кипении до готовности

Заправить суп по вкусу

При отпуске в тарелку положить крылышки, нарезанные ломтиками желудок и печенку, налить суп и посыпать зелень

СУПЫ КАРТОФЕЛЬПЫЕ

Картофельные супы готовят мясными, рыбными или вегетарианскими из одного картофеля или с добавлением круп, фасоли, чечевицы, изделий из муки — лапши, вермишели, суповой засыпки, клецек и т п

Для мясных супов используют жир, снятый с мясного бульона, или для определения жира пользуются в каждом отдельном случае Сборником рецептур Для вегетарианских супов можно использовать маргарин столовый, масло растительное рафинированное, оливковое, хлопковое или др , не имеющее специфического и неприятного запаха, а также масло сливочное, там где это указано

Отдельно к картофельным супам могут быть поданы пирожки с разным фаршем мясом, рисом, капустой, морковью и т п

Отпускают мясной суп с куском вареного мяса, рыбный — с куском вареной рыбы, в вегетарианский можно добавлять сметану В тарелку с супом кладут мелко измельченную зелень петрушки или укроп

81. Суп картофельный с мясом

Мясо 57 кости 150 картофель 225 морковь 20 петрушка сельдереи 10 лук репчатыи и пореи по 10 томат-пюре 5 жир 10 зелень 2

Коренья нарезать ломтиками или брусочками, лук нашинковать и все вместе спассеровать с жиром Картофель нарезать ломтиками, кубиками или брусочками

В кипящий бульон заложить коренья, дать бульону закипеть, затем добавить картофель, специи и варить в течение 15 — 20 минут

Отпускать суп с куском вареного мяса и зеленью

82. Суп охотничий (украинское бдюдо)

Потроха 125 картофель 100, морковь 20 петрушка 8 лук репчатый 15 лук зеленыи 10 пшено 30 шпиг 5 зелень 4 специи

Сварить куриные потроха до готовности В процеженный бульон от потрохов заложить вымытое пшено, слегка спассерованные коренья и лук, картофель, нарезанный кубиками, лавровый лист, перец и варить до готовности В конце варки добавить зеленый лук

Отпускать с потрохами и зеленью

83. Чорба (молдавское блюдо)

Курица 100 картофель 150, морковь 20 петрушка 10 мука 5 маргарин столовый 10 сметана 15 уксус 5 перец красныи 0 2

Коренья, нарезанные соломкой, слегка спассеровать с жиром, добавить к ним уксус В процеженный куриный бульон заложить картофель, нарезанный брусочками, а через 5—6 минут — пассерованные коренья и муку, разведенную бульоном Суп заправить по вкусу солью, красным перцем и варить до готовности

Отпускать суп с куском вареной курицы, сметаной и зеленью

84. Суп картофельный с рыбой

Головизна 142 рыба осетровои породы 43 сом сазан треска или др 71 (см Сборник рецептур) остальные продукты те же что на суп картофельный с мясом (81)

Этот суп готовить так же, как суп картофельный с мясом, но на рыбном бульоне (стр 28) При отпуске в тарелку положить куски вареной головизны, нарезанные хрящи, налить суп и добавить зелень

Можно готовить суп с пресноводной или морской рыбой (вместо головизны), которую нарезать на порции и варить отдельно

Бульон от вареной рыбы использовать для супа

Так же готовить суп с солеными снетками, солеными килькой, хамсой, салакой или тюлькой Обработать и подготовить рыбу так же, как описано выше (10)

85. Суп картофельный с грибами

Грибы сушеные белые 8 остальные продукты кроме мяса те же что на суп картофельный с мясом (81)

Этот суп готовить так же, как и суп картофельный мясной, но на грибном бульоне (стр 29) В процессе варки в суп положить вареные шинкованные грибы

При отпуске в тарелку с супом добавить зелень петрушки или укроп

86. Суп картофельный со щавелем

Щавель 60 картофель 125 морковь 15, петрушка 5 лук репчатыи 10 маргарин столовыи 5 сметана 10 зелень 2 специи

Коренья и картофель нарезать в форме кубиков, лук нашинковать и все вместе, кроме картофеля, спассеровать па жире Хорошо промытые листики щавеля разрезать на 2 — 3 части

В кипящий бульон заложить спассерованные коренья, дать бульону закипеть, затем положить картофель, лавровый лист, перец и варить 15—20 минут За 5—6 минут до окончания варки добавить листики щавеля

При отпуске в тарелку с супом положить сметану и зелень

87. Суп картофельный со свежими грибами

Грибы белые свежие 100 картофель 200 морковь 20 петрушка 10 лук репчатый 20 лук порей 10 помидоры свежие 40 жир 10 сметана 15 зелень 3 специи или грибы белые свежие 56 картофель 175, морковь 20 помидоры свежие 30 петрушка сельдерей 10 лук 20 маргарин животный 5 сметана 10 зелень 2 специи

Суп картофельный со свежими грибами можно приготовить на мясном или костном бульонах, а также вегетарианский

Корни свежих грибов мелко нарубить и спассеровать с жиром, шляпки нашинковать и варить в бульоне или воде 30—40 минут Овощи нарезать ломтиками, лук нашинковать и все вместе спассеровать с жиром Картофель нарезать в форме кубиков или ломтиков

В кипящий бульон с грибами заложить пассерованные корни грибов, овощи и картофель и варить 15—20 минут За 5—10 минут до окончания варки добавить нарезанные помидоры и в ограниченном количестве лавровый лист а зерна перца

Отпускать суп со сметаной и зеленью

Суп можно приготовить иначе свежие грибы (шляпки и корни) нашинковать и варить в бульоне или воде В остальном поступать, как сказано выше

88. Суп картофельный с фасолью

Картофель 125, фасоль или горох лущеныи 40 морковь 20 лук 20 петрушка 5 маргарин 5 зелень 2 специи

Перебранную и вымытую фасоль или горох залить холодной водой, закрыть посуду крышкой и медленно нагревать до закипания, затем варить при очень слабом кипении до готовности Коренья нарезать кубиками или брусочками в 1,5—2 см длиной, лук мелко и все вместе спассеровать,

В горячий бульон заложить коренья, картофель, вареную фасоль, лавровый лист, перец и варить до готовности картофеля

При отпуске в тарелку с супом положить зелень

Так же приготовляют суп картофельный с горохом, чечевицей и зеленым горошком

89. Суп картофельный с консервами

Фасоль, горох соя чечевица с говядинои баранинои свининой в бульоне или томатном соусе 100 то же со шпигом или смальцем 75 остальные продукты те же что на суп картофельный с фасолью (88)

Подготовить коренья и картофель так же, как для супа картофельного с фасолью и варить все в костном бульоне или воде до готовности

За 10—15 минут до подачи в подготовленный кипящий бульон заложить консервированные фасоль, горох, сою или чечевицу с мясом (говядиной, бараниной, свининой) в бульоне или томатном соусе, довести до кипения и варить 5—6 минут

Отпускать суп с куском консервированного мяса и зеленью

90. Суп картофельный с луком пореем

Лук пореи (белая часть) 40 картофель кружками 150 масло сливочное 10 сметана 30 или для второго варианта те же продукты но вместо сметаны молоко 200

Этот суп готовят преимущественно вегетарианским

Лук порей (белую часть) нарезать кружками и слегка спассеровать с маслом Картофель нарезать кружочками

В кипящую воду заложить лук, картофель, соль (по норме) и варить при слабом кипении до готовности Отдельно подсушить гренки из хлеба, нарезанного маленькими кружками или квадратами

При отпуске в тарелку с супом добавить сметану и укроп

Суп этот можно приготовить с молоком Пассерованный лук и картофель заложить в горячее молоко, разбавленное на 50% водой В остальном поступают, как сказано выше При отпуске в тарелку с супом добавить укроп

91. Суп картофельный с крупой

Морковь 20, петрушка сельдереи 10 лук репчатыи и порей по 10 картофель 140 рис пшено, крупа перловая овсяная ячневая или пшеничная 30 манная 25 жир 5

Коренья, лук и картофель нарезать так же, как для супа картофельного с фасолью (88) Коренья вместе с луком спассеровать с добавлением жира

Крупу в зависимости от вида следует подготавливать различно перловую крупу распарить, как описано выше (42), рис и пшено хорошо промыть и ошпарить рис 5—6 минут, пшено — 3—5 минут, затем откинуть на сито, промыть и после стекания воды заложить в бульон, манную крупу просеять

Подготовленную крупу заложить в кипящий бульон, добавить коренья, картофель и специи (манную крупу засыпать за 10 минут до окончания варки) Варить суп 20—25 минут

При отпуске в суп добавить зелень

92. Суп полевой (украинское блюдо)

Шпиг свинои 39, картофель 140 пшено 30 лук репчатый 40 зелень 2

Свиной шпиг нарезать кубиками размером около 1 см и слегка поджарить с мелко нарезанным луком, после чего заложить в кипящий бульон или воду Одновременно в бульон (воду) положить предварительно хорошо промытое

пшено Нагреть суп до кипения и добавить картофель, специи, соль Варить 20—25 минут

При отпуске кулеш посыпать зеленью

93. Суп картофельный с макаронными изделиями

Морковь 20 петрушка сельдереи 10 лук репчатыи и порей по 10 картофель 150 макаронные изделия 20 маргарин столовыи 5 специи

Картофельный суп с макаронными изделиями готовят на мясном или грибном бульоне Коренья нарезать брусочками или в форме лапши, лук нашинковать и все вместе спассеровать с жиром, картофель нарезать брусочками или дольками

В кипящий бульон заложить пассерованные коренья, дать закипеть, затем добавить лапшу, макароны размером в 3-4 см, картофель и варить 25—30 минут, вермишель заложить в суп за 12—15 минут до окончания варки За 10—15 минут до окончания варки добавить лавровый лист, перец, соль

94. Суп картофельный с домашней лапшой

Для лапши: мука 20 яица 1/8 шт., вода 4 соль остальные продукты, как для супа картофельного с макаронными изделиями (93)

Коренья и лук нарезать ломтиками, в остальном готовить суп так же, как суп картофельный с макаронными изделиями Приготовление домашней лапши описано ниже (115)

95. Суп картофельный с фрикадельками

Бульон мяснои 400 морковь 20 петрушка сельдерей 10 лук репчатыи и пореи по 40 томат-пюре 5 жир 5 и зелень 2; для фрикаделек говядина 57 лук 5 яица 4

Коренья нарезать кружочками, брусочками или ломтиками, лук нашинковать и вместе спассеровать с жиром Картофель

нарезать такой же формы, но несколько крупнее Варить суп так же, как сказано выше (81)

Фрикадельки (21) сварить отдельно, полученный бульон использовать для супа Фрикадельки хранить на мармите в закрытой посуде

При отпуске налить в тарелку суп, положить фрикадельки и зелень

96. Суп картофельный с грибами и мозгами

Мозги 47 картофель 225 грибы белые свежие 30 морковь 20 петрушка сельдереи 10 лук 20 помидоры 30 маргарин столовыи 10 сметана 15 зелень 2

Суп готовить на мясном бульоне так же, как описано выше (81) Отдельно сварить мозги, бульон от них использовать для супа

Отпускать суп с кусками мозга, сметаной и зеленью

97. Суп картофельный с потрохами

Потроха куриные 95 картофель 125 пшено 15 остальные продукты как для супа картофельного с мясом (81)

Подготовленные куриные потроха — шейки, желудки, сердце, крылышки — сварить (41) Печенку сварить отдельно Бульон отделить от потрохов и процедить, дать отстояться и снять жир Затем довести бульон до кипения, заложить подготовленное (ошпаренное) пшено и спассерованные коренья и варить 25—30 минут За 15—20 минут до окончания варки добавить картофель, нарезанный кубиками, и специи Суп довести до готовности

При отпуске в тарелку положить прогретые потроха (шейку разрубить на две части, желудок нарезать ломтиками) вместе с печенкой, налить суп и добавить зелень

98. Суп картофельный с кукурузой

Морковь 20 петрушка сельдереи 10 лук 20 томат-пюре 5 картофель 150 кукуруза 50 жир 10 зелень 2

Суп картофельный с кукурузой варить на мясном бульоне так же, как суп картофельный с мясом (81) Отдельно сварить кукурузу и присоединить к бульону вместе с кореньями и картофелем

При отпуске в суп положить зелень

99. Суп картофельный из сушеных овощей

Картофель 60 морковь 3 белые коренья 0 6 лук 2 сало свиное топленое 5

Сушеные овощи перебрать, вымыть, положить в посуду (картофель отдельно от кореньев и лука), залить холодной водой и оставить для набухания Воды взять для картофеля примерно в 5—6-кратном размере, для кореньев в 10-кратном

После этого овощи откинуть (воду можно использовать для супа, бульона и т п), дать стечь воде, коренья спассеровать с жиром и томатом, а картофель заложить в бульон и варить около часа За 20—30 минут до окончания варки добавить коренья, специи и варку продолжать до готовности

Хранить и отпускать суп так же, как и другие картофельные супы

СУПЫ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Супы крупяные готовят преимущественно из риса, крупы перловой, пшенной, овсяной, полтавской, манной, а также из бобовых — фасоли, гороха, чечевицы

В качестве мучных изделий используют фабричные изделия — макароны, лапшу, вермишель, суповую засыпку

Кроме того, на производстве изготовляют для супов клецки, лапшу и др

Приготовляют супы крупяные и с мучными изделиями мясными и вегетарианскими Супы из бобовых продуктов получаются вкусными на грибном бульоне

Жир для мясных супов используют снятый с мясного бульона или тот, который указан в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Для супов вегетарианских можно пользоваться маргарином столовым или маслом сливочным В наборе продуктов указано количество жира, производство же само определяет его вид и сорт

100. Суп перловый с бараниной

Баранина 55 кости мясные 150 крупа перловая 50 морковь 20 петрушка, сельдереи 10 лук 20 гидрожир 5 зелень 2

Перловую крупу подготовить так же, как для рассольника ленинградского (42) Коренья и лук нарезать мелкими кубиками и спассеровать с жиром В кипящий бульон заложить подготовленную перловую крупу и варить при слабом кипении 40—45 минут (суп должен быть сравнительно прозрачным) За 15—20 минут до окончания варки добавить пассерованные коренья, специи и соль по вкусу

При изготовлении супа на грибном бульоне вареные грибы нашинковать и положить в суп одновременно со специями

101. Суп рисовый с помидорами

Помидоры свежие 40 или томат-пюре 10 остальные продукты те же что на суп перловый (100)

Рис положить в кипящую воду на 5—6 минут, откинуть, промыть, дать воде стечь и заложить в бульон, затем доба-

вить коренья, спассерованные с жиром, специи и варить при слабом кипении до готовности Нарезанные помидоры добавить в суп за 5—6 минут до окончания варки

При замене свежих помидоров томатом-пюре, последний прибавить к кореньям в процессе их пассерования или спассеровать отдельно

102. Суп харчо (грузинское блюдо)

Грудинка говяжья 121 или баранья 17 рис 35 маргарин столовый 15 лук 30 чеснок 2 4 томат-пюре 15 сушеная зелень (хмели-сурнели) 0 5 свежая зелень 15 ткемали 20 перец стручковый 0 1

Грудинку баранью или говяжью нарезать на куски (2—3 на порцию) и варить до 3/4 готовности В процессе варки с поверхности бульона удалить пену Томат-пюре спассеровать с жиром, снятым с бульона

В процеженный бульон заложить кусочки мяса для доваривания, рис, сырой рубленый лук, томат, толченый чеснок, соль и варить 35—40 минут Перед окончанием варки добавить острый соус из слив (ткемали) или винный уксус и заправить по вкусу Отпускать суп с кусочками мяса и зеленью петрушки, мятой или кинзой

103. Суп рисовый (армянское блюдо)

Говядина 81 маргарин столовый 10 рис 30 лук 15 яица 1/2 шт специи

В мясной бульон заложить рис, поджаренный мелко рубленный лук с жиром, лавровый лист, перец и варить до готовности Отдельно приготовить льезон из яичного желтка с бульоном

При отпуске суп заправить льезоном и положить кусок вареного мяса

104. Замэ из птицы (молдавское блюдо)

Курица 67 рис 20, морковь 40 петрушка 20 лук 20 маргарин столовый 10 квас хлебный 200 укроп 8 чимбра 0 5

Замэ из птицы готовить так же, как рисовый суп ([redacted]), па бульоне, сваренном с курицей За 5—6 минут до окончания варки добавить квас и траву чимбру

Отпускать суп с куском курицы и зеленью

105. Суп овсяный с грибами

Геркулес или крупа овсяная (зерно) 50 грибы сушеные 8 остальные продукты кроме мяса и костей те же что для супа перлового ([redacted])

Сушеные грибы промыть и сварить ([redacted]) Коренья нарезать кубиками, лук — мелко и все вместе спассеровать с жиром Овсяную крупу геркулес промыть горячей водой (для прозрачности супа) Овсяную крупу (целое зерно) перебрать, промыть и распарить так же, как перловую крупу ([redacted]) В подготовленный горячий бульон заложить крупу, коренья, нашинкованные грибы, специи и варить суп до готовности

При отпуске в тарелку положить зелень

106. Суп из пшеничной крупы (полтавской)

Крупа пшеничная 50 остальные продукты, как для супа перлового ([redacted])

Крупу полтавскую перебрать, промыть и распарить так же, как крупу перловую, заливая кипятком в двойном размере Кастрюлю с крупой лучше поставить в кипящую водяную баню на 40—60 минут

Варить и отпускать суп так же, как суп перловый

107. Суп из фасоли о томатом

Фасоль 70 морковь 20 петрушка сельдереи 10 лук 20 томат-пюре 10 зелень 2 жир 5

Сварить фасоль (62) Коренья нарезать кубиками, лук — мелко, и все вместе спассеровать с томатом Готовую фасоль и коренья соединить с бульоном, добавить специи и варить до готовности 15—20 минут

108. Замэ из фасоли (молдавское блюдо)

Свиная сырокопченая лопатка 123 или грудинка 101 фасоль 60 лук 15 петрушка 10 свиное сало 10 квас хлебный 100 зелень 4 чимбра 1 специи

Бульон для супа варить с копченой свиной лопаткой или грудинкой Отдельно сварить фасоль (62), петрушку, нарезанную в форме кубиков, и мелко нарезанный лук, спассеровать с жиром, соединить с бульоном, добавить подготовленную фасоль, специи, букет с чимброй и варить до готовности За 10—15 минут до окончания варки добавить квас и дать прокипеть

Отпускать суп с куском вареной свинины и зеленью

109. Суп из фасоли с копченым гусем

Гусь или утка 50 остальные продукты те же что для супа из фасоли (107)

Этот суп можно готовить с копченой уткой, свининой, грудинкой, корейкой или ветчиной Копченого гуся варить в бульоне для данного супа Гуся можно доварить в супе, если есть такая возможность

Отпускать суп с куском гуся и зеленью

110. Суп гороховый

Кости ветчинные 50 мясные 100 горох лущеныи 70 морковь 20 лук 20 зелень 2

Из мясных и ветчинных костей сварить бульон В перебранный и промытый горох положить надрезанную вдоль на 2—4 части морковь и варить так же, как фасоль (62) Горох можно варить до пюреобразной консистенции Лук мелко нарезать и поджарить с жиром до слабого колера Подготовленный горох соединить с горячим процеженным бульоном (морковь удалить), дать закипеть, затем добавить лук, специи в ограниченном количестве и варить 15—20 минут Заправить суп солью по вкусу

При отпуске в тарелку положить зелень Отдельно можно подать мелко нарезанные и подсушенные гренки

Суп можно приготовить с ветчиной, копченой свиной грудинкой или корейкой В этом случае следует уменьшить норму костей, а свиные копчености (грудинку, корейку) заложить по Сборнику рецептур Так же можно приготовить суп на грибном бульоне или воде

111. Бозбаш ереванский (армянское блюдо)

Баранина 78 маргарин столовыи 10 лук 10 горох лущеный 30 картофель 75 яблоки 20 чернослив 10 томат-пюре 10 специи

Готовить гороховый суп так же, как описано выше (110) В суп добавить картофель, яблоки, чернослив, томат-пюре, специи и вареную баранину, нарезанную на порционные куски, и все вместе варить 10—15 минут при слабом кипении

Отпускать суп с кусками вареной баранины

112. Пити (азербайджанское блюдо)

Баранина 117 горох крупный 20 сало курдючное 20 лук репчатый 15 картофель 110 алыча свежая 20 или сушеная 10 шафран 0 1 томат-пюре 10 или помидоры свежие 50

В порционный горшочек заложить баранину с косточкой — 2—3 куска (грудинка, шея и др), залить водой, добавить горох (для ускорения Барки горох предварительно замочить, закрыв горшочек крышкой) и варить около 60 минут За 15—20 минут до окончания варки добавить в горшочек картофель, лук, нарезанный дольками (сырой), нарезанную алычу, томат-пюре или нарезанные помидоры, рубленое курдючное сало, лавровый лист, перец, водный настой шафрана, соль и, закрыв горшочек, варить до готовности

Отпускать суп на стол в горшочке

113. Суп гороховый с копченостями

Гусь или утка копченые 50, остальные продукты те же что для супа горохового ([redacted])

Копченого гуся или утку сварить в бульоне для данного супа, в остальном готовить суп так же, как описано выше ([redacted])

Отпускать суп с куском гуся или утки и зеленью

114. Суп из чечевицы с копченостями

Чечевица 80 гусь или утка копченые 50 остальные продукты ге же что для супа из фасоли ([redacted])

Копчености — гуся, утку, свиную грудинку или корейку — сварить в бульоне для данного супа Чечевицу сварить отдельно так же, как фасоль ([redacted])

115. Суп лапша домашняя с курицей

Курица 67 морковь 20 петрушка сельдереи 10 лук 20 жир 5 для лапши мука 35 яйца 1/4 шт вода 7 соль 1 вермишель или лапша фабричного производства 40

Коренья и лук нарезать соломкой и спассеровать с жиром Для лапши приготовить крутое тесто, очень тонко его раскатать, разрезать на полоски шириной в 4—5 см, сложить их одна на другую и нашинковать, а затем разложить лапшу тонким слоем и подсушить

В кипящий куриный или мясной бульон заложить коренья, а после того как бульон снова закипит, — лапшу, предварительно отсеяв через сито муку Для сохранения прозрачности супа лапшу следует сначала опустить на одну минуту в горячую воду, затем откинуть на сито, дать воде стечь, переложить в бульон и варить 15—20 минут За 5—6 минут до окончания варки в суп добавить специи

При отпуске в тарелку положить кусок курицы, налить лапшу и посыпать зеленью

Так же готовить супы с вермишелью или лапшой фабричного производства

116. Суп с лапшой (азербайджанское блюдо)

Баранина 78 мука 40 яйца 1/5 шт горох 20 сало баранье 15 лук 20 уксус винный 10 зелень разная 15 специи

Баранину с косточкой нарезать по 2—3 куска на порцию и варить вместе с горохом За 15—20 минут до окончания варки добавить поджаренный лук с бараньим салом, лавровый лист, перец и соль

Отдельно приготовить тесто для лапши (115) Нарезать лапшу в форме треугольника или ромба За 5—6 минут до

окончания варки добавить в суп лапшу Готовый суп заправить уксусом и посыпать зеленью

117. Суп с лапшой и потрохами

Погроха кур или индеек 94 лапша фабричная 40 морковь 20 петрушка сельдерей 10 лук 20 жир 5 соль

Для супа можно использовать потроха кур или индеек Подготовленные потроха (кроме голов и печенки) сварить По изготовлении бульон процедить, дать отстояться, снять жир и использовать для данного супа Готовить суп так же, как описано выше (115), с той разницей, что лапшу взять фабричную Печенку сварить отдельно

При отпуске в тарелку положить прогретые кусочки потрохов (желудки и печенку нарезать ломтиками), налить суп и положить зелень

118. Суп лапша домашняя грибная

Грибы сушеные 8 остальные продукты кроме курицы ге же чго на лапшу с курицей (115)

Суп готовить так же, как лапшу домашнюю с курицей (115) Лук слегка поджарить отдельно от овощей, сваренные грибы нашинковать и положить в суп

При отпуске в тарелку с лапшой добавить зелень

119. Суп с макаронными изделиями

Лапша макароны вермишель ушки рожки или суповая засыпка 40 морковь 20 петрушка сельдереи 10 лук 20 зелень 2 жир 5

Этот суп готовят на мясном и грибном бульонах с лапшой, макаронами, вермишелью, ушками и т п

Лапшу варить 25—30 минут, макароны, поломанные ка куски в 2—2,5 см, — 30 минут, вермишель — 12—15 минут

В остальном технология приготовления супа не отличается от описанной выше (115)

120. Суп грибной с ушками (белорусское блюдо)

Грибы белые сушеные 20 лук репчатый 15 масло растительное 15 мука 50 уксус 9 %-ный 8

Грибы белые сушеные сварить для бульона, который процедить и заправить пассерованной (без жира) мукой (10 г), варить 10—15 минут и добавить уксус и соль по вкусу

Грибы мелко нарубить, приготовить фарш с жареным луком, заправить солью и перцем Из муки сделать тесто и разделать ушки (33)

При отпуске налить в тарелку грибной бульон, заправленный мукой, и положить ушки

121. Суп с макаронами и сыром

Макароны 40 масло 10 яйца (желток) 1/8 шт сливки 75 сыр 25

Вареные макароны нарезать длиной в 1,5—2 см, слегка обжарить в масле, соединить с мясным бульоном и варить при слабом кипении 10 минут, удаляя появляющуюся на поверхности пену При отпуске в суп добавить льезон из желтков и сливок, отдельно подать натертый сыр

122. Суп с пельменями

Бульон мясной или костный 400 для теста мука 40 яйца 6 5 в том числе 3 для смазки теста вода 13 соль 0 5 для фарша говядина 35 свинина 40 лук 6 вода 15 зелень 2 соль перец

Этот суп готовят на мясном или костном бульоне

П р и г о т о в л е н и е п е л ь м е н е й Из муки с добавлением воды (15 г на порцию) и соли замесить довольно кру-

тое тесто, скатать его в шар, накрыть влажной марлей и выдержать в течение 30—40 минут Одновременно приготовить фарш Для этого мясо (говядину и свинину) 2—3 раза пропустить через мясорубку, добавить к мясу натертый на терке лук (лук можно пропустить вместе с мясом через мясорубку), соль, перец и хорошо перемешать Приготовленное тесто тонко раскатать и разделать пельмени (по 10—12 шт на порцию) Готовые пельмени сложить на лист, посыпанный мукой, и до варки хранить в холодильнике или заморозить

Варить пельмени следует за 8—10 минут до отпуска Предварительно пельмени погрузить на несколько секунд в кипящую воду для удаления приставшей муки, а затем переложить в кипящий бульон и варить 7—8 минут при слабом кипении

Готовые пельмени положить в тарелку вместе с бульоном, в котором они варились, и добавить укроп

При массовом производстве рекомендуется варить пельмени небольшими порциями в сотейнике или небольшом котле и хранить до отпуска в бульоне на мармите

123. Суп грибной с клецками

Морковь 20 Петрушка, сельдереи 10 лук 20 масло сливочное 5 зелень 2; для клецек мука 40 или крупа манная 30 масло сливочное 5 яйца 10 вода или бульон 60 соль 1

Коренья нарезать брусочками, лук — мелко и все спассеровать с маслом, после чего соединить с грибным бульоном, прибавить шинкованные грибы и варить 15—20 минут

Отдельно приготовить клецки (23) Отпускать суп так же, как описано выше Для вкуса в тесто для клецек можно прибавить мелко рубленную зелень петрушки

МОЛОЧНЫЕ СУПЫ

Молочные супы приготовляют на молоке цельном и разбавленном водой, а также на сгущенном (без сахара) или сухом молоке Сухое молоко растворяют в горячей воде (60—70°), на 100 г молока берут 0,3 л воды Чтобы не образовалось комков, порошок разводят в небольшом количестве воды и хорошо размешивают, затем доливают остальную воду и, помешивая, кипятят

В состав молочных супов входят рис, пшено, крупа манная или перловая, домашняя лапша, макаронные изделия, мучные изделия и т д Макаронные изделия и крупы из целых зерен (рис, пшено) плохо развариваются в молоке, поэтому их предварительно проваривают в течение 3—5 минут в воде

При варке супов на молоке необходимо тщательно следить за тем, чтобы молоко не пригорало Для варки следует пользоваться посудой с толстым дном Перед варкой посуду необходимо ополоснуть холодной водой, прежде чем влить молоко, и до закипания супа периодически его помешивать

124. Суп молочный с макаронными изделиями

Молоко 400 вода 60 макаронные изделия — лапша макароны вермишель ушки, звездочки и др 40 масло сливочное 5 сахар 5 соль 3

Макаронные изделия перебрать, всыпать в посуду с кипящей водой и варить не более 3—5 минут, затем откинуть на сито, дать воде стечь и заложить в кипящее молоко (с прибавленной к нему по норме водой) Варить макаронные изделия до готовности (119) Перед окончанием варки в суп добавить соль и сахар При отпуске в тарелку с супом положить кусочек сливочного масла

125. Суп молочный с домашней лапшой

Для лапши мука 35 яица 1/4 шт вода 7 соль 1 остальные продукты те же что на суп молочный с макаронными изделиями за исключением последних

Лапшу (115) ошпарить кипятком (1 минуту), после чего откинуть на сито, дать воде стечь, заложить в кипящее молоко (разбавленное по норме водой) и варить 15—20 минут Перед окончанием варки суп заправить сахаром и солью

При подаче в тарелку с супом положить кусочек сливочного масла

126. Суп молочный крупяной

Рис 35 пшено или ячневая крупа 40 или манная 30, остальные продукты те же что на суп молочный с макаронными изделиями, за исключением последних

Для приготовления молочного супа с рисом или пшеном перебранную и хорошо промытую крупу проварить в кипящей воде 3 — 5 минут, затем откинуть на сито, дать стечь воде и заложить в котел с кипящим молоком, предварительно разбавленным по норме водой Варить суп в течение 20—30 минут, перед окончанием варки добавить соль и сахар

Если молочный суп готовить с манной или ячневой крупой, то ее необходимо предварительно просеять через сито, после чего засыпать в кипящее молоко (разбавленное по норме водой) тонкой струей, непрерывно помешивая веселкой или веничком Варить супы с этими видами круп на слабом огне 15—20 минут Перед окончанием варки положить соль и сахар

Отпускать молочный крупяной суп с кусочком сливочного масла

127. Суп молочный с геркулесом

Овсяные хлопья 50 остальные продукты кроме макаронных изделии те же что на суп молочный (124)

Овсяные хлопья заложить в горячее молоко и варить 25—30 минут В остальном готовить и отпускать суп также, как суп молочный крупяной (см выше)

128. Суп молочный с клецками

Для клецек: мука 40 или крупа манная 30 масло сливочное 8 яйца 1/3 шт вода 60 остальные продукты те же что на суп молочный (124)

Тесто для клецек готовить так же, как описано выше (23) Разделать клецки при помощи двух ложек и варить в сотейнике в молоке, заправленном солью и сахаром До подачи клецки хранить в молоке на водяной бане

При отпуске в тарелку положить клецки вместе с молоком, в котором они варились, налить горячее молоко и добавить кусок сливочного масла

129. Суп молочный с овощами

Молоко 250 вода 150 капуста цветная 40 репа 20 морковь 30 горошек зеленый консервированный 20 бобы зеленые стручками 20 картофель 80 масло сливочное 8 соль 5

Морковь и репу нарезать ломтиками или дольками и слегка спассеровать с маслом Цветную капусту разобрать на мелкие кочешки и промыть, картофель нарезать дольками или кубиками, стручки фасоли разрезать на 2—3 части

В котел с кипящей водой заложить коренья, картофель, цветную капусту, закрыть котел крышкой и варить на слабом огне 15—20 минут За 5—10 минут до окончания варки добавить фасоль и горошек По окончании варки овощей добавить горячее кипяченое молоко и заправить суп солью

При изготовлении большого количества овощного супа и неодновременной его реализации молоко можно добавить в тарелку при отпуске сначала налить овощи с отваром, а затем горячее молоко

Молочные супы можно готовить с различным набором овощей, в том числе со щавелем, помидорами и др

130. Суп молочный с тыквой

Молоко 350 вода 50 тыква 120 крупа манная 10 масло сливочное 5 сахар 5

Тыкву, нарезанную кубиками или брусочками, припустить с маслом (перемешивая, чтобы не пригорела) в собственном соку, прибавив сахар и соль, после чего соединить с горячим молоком и варить на слабом огне 10—20 минут, добавляя по норме воду В кипящий суп засыпать манную крупу Суп довести до вкуса

Отдельно к супу можно подать гренки, нарезанные кубиками или брусочками

131. Суп молочный с рисом и крабами

Крабы консервированные 35; остальные продукты те же что на суп молочный крупяной (126)

Консервированные крабы, очищенные от хрящевых пластинок, прогреть в собственном соку и при отпуске положить в тарелку, налить суп (126) и добавить кусочки масла

132. Суп молочный с картофельными клецками

Молоко 350 вода 110 масло сливочное 5 сахар 5 для клецек картофель вареный 100 масло сливочное 5 мука 15 яйца 15 соль

Приготовить картофельные клецки так же, как для супа овощного с клецками (66) В остальном молочный суп готовить и отпускать, как сказано выше

133. Суп молочный с профитролями

Молоко 350 вода 110 крупа манная 10 масло сливочное 5 сахар 5; для профитролей· мука 15, масло сливочное 7 яица 1/2 шт вода 15 сахар 2 соль

Молоко прокипятить с манной крупой 10—12 минут и заправить солью и сахаром по вкусу Отдельно приготовить профитроли так же, как для бульона (195) При отпуске в тарелку налить молоко, профитроли и кусочек масла положить в момент подачи

134. Суп молочный с савойской капустой

Молоко 250 вода 150 капуста савоиская 80 морковь 30 репа 20 петрушка сельдереи 10 лук пореи 20 горошек и стручки фасоли (консервированные) по 15 масло сливочное 8

Коренья и лук порей нашинковать соломкой, слегка спассеровать с маслом Савойскую шинкованную капусту ошпарить в кипятке (2—3 минуты), откинуть и дать стечь воде

Коренья и капусту заложить в горячую воду, по вкусу посолить и в закрытой крышкой посуде варить 20—30 минут при слабом кипении Горошек и стручки фасоли прибавить к овощам за 2—3 минуты до окончания варки (если они консервированные) Отдельно вскипятить молоко

При отпуске в тарелку положить порцию овощей с отваром и долить молоком

135. Суп молочный с овощами и макаронами

Молоко 250 вода 150 морковь 20, репа 15 сельдерей 5, картофель 40 капуста белокочанная 50 лук порей 20 шпинат или салат 10, макаронные изделия 10, масло сливочное 8

Коренья и картофель нарезать ломтиками, лук порей нашинковать, капусту ошпарить в кипятке (2—3 минуты), откинуть и дать стечь воде Овощи заложить в горячую воду,

посолить по вкусу, прибавить масло и варить, как сказано выше За 15 минут до готовности добавить макаронные изделия (ракушки, звездочки и т п), а за 3—5 минут до окончания варки положить нарезанный шпинат или салат

Отпускать суп, как сказано выше

136. Суп молочный с брюссельской капустой

Молоко 250 вода 150 капуста брюссельская 100, картофель 75 масло сливочное 8 хлеб пшеничный 30

Брюссельскую капусту ошпарить (2—3 минуты), откинуть, дать стечь воде и слегка спассеровать с маслом, затем залить горячим молоком и водой (по норме), добавить картофель, нарезанный кубиками, посолить и варить до готовности при слабом кипении Отдельно подать к супу гренки из хлеба, нарезанного ломтиками

137. Суп молочный с кабачками

Молоко 250 вода 150 картофель 125 кабачки 75 масло сливочное 5

Нарезанный дольками картофель положить в горячее молоко, разбавленное водой, и варить 10 минут, затем добавить кабачки, нарезанные ломтиками, соль и варить при слабом кипении до готовности В готовый суп положить масло

138. Суп молочный с овощами и вермишелью

Молоко 200 вода 200 репа 20 кабачки 30 лук порей 20 картофель 75 ботва свекольная 25 вермишель 10 масло сливочное 8

Репу и картофель нарезать брусочками длиной в 3—4 см, шириной около 0,5 см, лук порей (белую часть) нашинковать, и все вместе слегка спассеровать с маслом

Заложить овощи в горячее молоко, разбавленное водой в равных частях, посолить и варить до готовности За 10—

12 минут до окончания варки добавить вермишель и кабачки, нарезанные брусочками

Перед окончанием варки добавить свекольную ботву, нарезанную и отваренную отдельно

ПЮРЕОБРАЗНЫЕ СУПЫ

Супы-пюре очень питательны, они легко усваиваются организмом и поэтому широко применяются в лечебном и детском питании Приготовляют пюреобразные супы из овощей, круп, бобовых, домашней птицы и дичи, телятины, печенки, а также из рыбы и раков

Пюреобразные супы по видам приготовления подразделяются на супы-пюре и супы-крем

Супы-пюре мясные готовят на мясном белом соусе, а супы-пюре вегетарианские — на белом соусе, но соус приготовляют на отваре из овощей, картофеля Супы-пюре заправляют маслом и льезоном из смеси яичных желтков с молоком или сливками

Супы-крем готовят на молочном соусе с добавлением мясного бульона или отвара от продуктов, входящих в состав супа Заправляют супы-крем маслом, сливками или молоком

Продукты, предназначенные для пюреобразных супов, подвергают различным способам тепловой обработки варке в жидкости (бульоне, воде, молоке), варке на пару — в этом случае продукты не должны соприкасаться с жидкостью, тушению в закрытой посуде (продукты предварительно заливают бульоном или водой так, чтобы они были только покрыты), припуеканию в закрытой посуде с небольшим количеством жидкости или в собственном соку

После тепловой обработки продукты протирают и в пюреобразном виде вводят в соус Для протирания продуктов

используют специальные протирочные машины или производят эту операцию вручную Продукты, легко поддающиеся измельчению (щавель, шпинат), протирают через сито Трудно измельчаемые продукты предварительно растирают в ступке, а затем уже протирают

Супы-пюре могут быть приготовлены на мясном или курином бульоне, бульоне из мясных кубиков, отварах, получаемых при варке круп и овощей, а также на цельном или разбавленном (в равной пропорции) водой молоке

Чтобы частицы протертых продуктов не оседали на дно и распределялись в бульоне равномерно, а также для получения необходимой консистенции для всех пюреобразных супов, кроме супов, приготовляемых без муки, а также из круп, готовят белый соус

Для мясных супов приготовляют белый соус из муки, пассерованной без жира, и мясного или костного бульона

Для вегетарианских супов также готовят белый соус, но на отварах от овощей, картофеля и др

Для супов-крем молочный соус готовят также из пассерованной без жира муки

Мука, пассерованная без жира, дает возможность вводить в суп масло в холодном виде, не подвергая его воздействию высокой температуры При изготовлении супов с протертыми крупяными продуктами масло также не подвергают предварительной тепловой обработке

Если пюреобразные супы на молоке приготовляют с овощами, содержащими значительное количество кислоты, например с помидорами, то белый соус готовят несколько иначе пассерованную без жира муку сначала соединяют с горячим молоком, кипятят, а затем добавляют бульон и продукт, содержащий кислоту Такой способ предохраняет молоко от свертывания

Для улучшения консистенции и вкуса пюреобразные супы заправляют кусочками сливочного масла, горячим молоком или сливками или льезоном

Приготовляют льезон следующим образом Сырые яичные желтки размешивают веничком, веселкой или ложкой и, помешивая, постепенно прибавляют горячее молоко, после чего проваривают на слабом огне (не доводя до кипения) или на водяной бане, чтобы смесь несколько загустела Затем смесь процеживают и вливают в суп

Если супы-пюре приготовляют на овощном или крупяном отваре, то норма молока и яиц для льезона увеличивается на 50%

Готовый пюреобразный суп должен представлять собой однородную массу, по консистенции напоминающую густые сливки, без комков заварившейся муки и кусочков непротертых продуктов Рекомендуется после варки пропустить суп через сито Цвет супа должен быть белый или соответствовать продуктам, из которых он приготовлен Вкус нежный, с хорошо выраженным ароматом основных продуктов После заправки пюреобразные супы нельзя нагревать до кипения, так как разрушается эмульсия, образующаяся при заправке супов сливочным маслом, и оно выделяется на поверхность

Хранят супы-пюре до подачи на мармите

При подаче в суп кладут немного гарнира (15—20 г на порцию), например в суп из цветной капусты — отваренную отдельно и разделенную на мелкие кочешки капусту, в суп из разных овощей — овощи, нарезанные мелкими кубиками или соломкой, и т д

К супам-пюре подают отдельно подсушенные гренки из пшеничного хлеба, нарезанного мелкими кубиками (20 г на порцию), или кукурузные, или пшеничные хлопья, или пирожки

Супы-пюре и супы-крем можно готовить без муки, заменяя последнюю рисом, перловой крупой, пшеничным хлебом или картофелем Супы, приготовленные без муки (без белого соуса), наиболее отвечают диетическому и лечебному питанию

Ниже в рецептурах даны способы приготовления супов-пюре с рисом, гренками, картофелем вместо белого соуса, приготовляемого из муки

139. Суп-пюре из моркови (на рисе)

Бульон мясной или костный 350 морковь 160 рис 35 для супа и для гарнира масло сливочное 10 молоко 100 или сливки 75 яйца (желток) 1/8 шт

Нарезать морковь тонкими пластинками вручную или на машине, заправить солью и слегка спассеровать с маслом в продолжение 5—6 минут, после чего залить горячим бульоном (250 г), добавить промытый рис (25 г) и варить при слабом кипении 40—45 минут По готовности массу протереть, полученное пюре развести бульоном до консистенции супа-пюре, довести до кипения и заправить суп маслом и льезоном по вкусу

На гарнир отварить рис в бульоне и хранить его на мармите При отпуске в тарелку с супом положить рис или к супу подать мелкие подсушенные гренки

140. Суп-пюре из моркови (на гренках)

Хлеб пшеничный (мякиш) 40 гренки мелкие для гарнира 20 остальные продукты кроме риса те же, что для супа-пюре из моркови (139)

Готовить суп-пюре, как описано выше, с той лишь разницей, что из мякиша хлеба приготовить мелкие подсушенные или поджаренные с маслом гренки и присоединить к слегка спассерованной моркови, залить бульоном и варить при слабом кипении до готовности Отдельно подать мелкие гренки

141. Суп-пюре из моркови (на картофеле)

Картофель 60 мелкие гренки 20 остальные продукты те же что для супа-пюре из моркови (139) за исключением риса

Подготовить морковь так же, как описано выше В слегка спассерованную морковь добавить картофель, нарезанный тонкими пластинками, перемешать, залить бульоном и варить под крышкой на слабом огне до готовности Отдельно подать мелкие гренки

142. Суп-пюре из моркови (на белом соусе)

Бульон мяснои или костныи 350, морковь 160, мука 10 масло сливочное 10 молоко 100 или сливки 75 яйца (желток) 1/8 шт.; для гарнира рис 10 или мелкие гренки 20

Подготовить морковь так же, как описано выше (139), слегка спассеровать с маслом и припустить с бульоном до готовности Отдельно приготовить белый соус

Протертую морковь (пюре) соединить с процеженным соусом, довести до кипения и заправить маслом и льезоном по вкусу Отдельно (можно в бульоне) сварить для гарнира рис и хранить его на мармите

Отпускать суп-пюре с рисом или с подсушенными мелкими гренками

143. Суп-пюре из картофеля

Бульон мяснои или костныи 350 картофель 180 лук репчатыи и пореи по 10 для гарнира мука 10 масло сливочное 10 молоко 100 или сливки 75 яица (желток) 1/8 шт

Тонко нашинкованный лук спассеровать с маслом, соединить с картофелем, нарезанным пластинками на машине, и припустить с бульоном до готовности Отдельно приготовить белый соус

Протертый картофель соединить с процеженным соусом, развести бульоном до консистенции супа-пюре и довести до кипения Суп заправить маслом и льезоном по вкусу Для гарнира отдельно с маслом спассеровать шинкованный лук порей При отпуске в суп положить гарнир и отдельно подать мелкие гренки

Суп этот можно приготовить в виде супа-крем на молоке

144. Суп-пюре из земляной груши

Земляная груша 210 морковь 30 (для гарнира); остальные продукты те же что для супа-пюре из картофеля (143) за исключением картофеля и лука пореи для гарнира

Приготовить суп-пюре из земляной груши так же, как суп-пюре из картофеля Отдельно для гарнира припустить морковь, нарезанную кубиками, которую положить при отпуске в тарелку

Суп этот можно приготовить в виде супа-крем на молоке

145. Суп-крем из разных овощей

Молоко 250 бульон или отвар 150 морковь 30 капуста белокочанная 40 картофель 40 репа или брюква 30 горошек свежии 10 лук репчатый и пореи по 10 мука 10 масло сливочное 10 сливки 50 или молоко 75

Морковь и репу или брюкву нарезать пластинками на машине Лук нашинковать и слегка спассеровать с маслом, затем присоединить морковь, репу или брюкву, ошпаренную кипятком (с целью удаления горечи), капусту, также ошпаренную, свежий горошек, и все вместе припустить с добавлением бульона до готовности Отдельно приготовить молочный соус

Протертые овощи соединить с процеженным соусом, развести бульоном или отваром до консистенции супа-пюре,

довести до кипения и, сняв с огня, заправить маслом и сливками по вкусу Отдельно в форме кубиков приготовить гарнир из тех же овощей (моркови, репы, горошка) по 15—20 г на порцию

К супу можно подать мелкие гренки

Свежий горошек можно заменить консервированным

146. Суп-пюре из кабачков

Бульон мяснои или костныи 350 кабачки 130 лук пореи 20 мука 15 масло сливочное 10 молоко 100 или сливки 75 яйца (желток) 1/8 шт стручки фасоли 20

Лук нашинковать, слегка спассеровать с маслом, присоединить нарезанные кабачки, слегка посолить и припустить в закрытой посуде Отдельно приготовить белый соус Стручки фасоли нарезать брусочками или ромбами и отварить для гарнира В остальном готовить и отпускать суп так же, как суп-пюре из картофеля (143) Отдельно можно подать мелкие гренки

147. Суп-крем из тыквы

Молоко 400 тыква 200 хлеб пшеничныи 75 масло сливочное 10 сливки 50 суповая засыпка 10

Нарезанную пластинками тыкву залить молоком (200 г), немного посолить и припустить в закрытой посуде на слабом огне После некоторого кипения (5—6 минут) добавить подсушенные гренки и варить до готовности при слабом кипении По окончании варки массу протереть и развести молоком до необходимой консистенции, довести до кипения и, сняв с огня, заправить сливками и маслом по вкусу

Отдельно (для гарнира) отварить мелкую суповую засыпку — звездочки и т п

Отпускать суп-крем с гарниром

148. Суп-пюре из свежих огурцов

Бульон мясной 350 огурцы свежие 160 масло сливочное 15 мука 20 молоко 100 или сливки 75 яйца (желток) 1/8 шт

Огурцы нарезать кружками, добавить масло (5 г) и припустить в посуде, закрытой крышкой, в течение 10—15 минут Готовые огурцы соединить с белым соусом и варить 15—20 минут

По окончании варки суп протереть через сито, довести до кипения, заправить льезоном (из яичных желтков и молока), добавить кусочки сливочного масла и размешать до образования однородной массы

Отдельно для гарнира огурцы, нарезанные кубиками (15—20 г), припустить в бульоне

При подаче в тарелку с супом добавить огурцы Отдельно подать гренки

Суп этот можно готовить как суп-крем

149. Суп-пюре из спаржи

Спаржа 55 бульон мясной 350 масло сливочное 20 мука 20 молоко 100 или сливки 75 яйца (желток) 1/8шт

Головки очищенной спаржи отделить для гарнира (15—20 г на порцию) и отварить отдельно Остальную спаржу варить в приготовленном белом соусе в течение 20—25 минут По окончании варки соус процедить через сито, спаржу протереть, затем довести суп до кипения и заправить льезоном и маслом так же, как суп-пюре из свежих огурцов

При отпуске в тарелку положить головки спаржи и налить суп Отдельно подать гренки

Суп этот можно готовить как суп-крем (на молоке)

150. Суп-пюре из цветной капусты

Капуста цветная 75 остальные продукты те же что на суп-пюре из спаржи (149)

Готовить суп-пюре из цветной капусты так же, как суп-пюре из спаржи Лучшие кочаны капусты разобрать на мелкие кочешки и сварить отдельно в бульоне для гарнира (15—20 г).

При отпуске в суп добавить отваренную капусту Отдельно подать гренки

Суп этот можно готовить как суп-крем (на молоке)

151. Суп-пюре из шпината

Бульон мяснои 400 лук пореи 20 морковь 20 мука 20 масло сливочное 10 молоко 100 или сливки 75 яица 1/8 шт

Лук порей слегка спассеровать Листья шпината сварить в небольшом количестве бульона или воды Готовый шпинат протереть через сито

Муку спассеровать сухим способом

Отдельно для гарнира отварить в бульоне морковь, нарезанную мелкими кубиками

Из бульона, отвара от шпината и пассерованной муки приготовить белый соус, к которому присоединить протертый шпинат, пассерованный лук и варить 10—15 минут

По окончании варки суп процедить через сито, протереть лук, затем довести до кипения и заправить льезоном и маслом так же, как суп-пюре из свежих огурцов (148)

При отпуске в суп положить морковь Отдельно можно подать гренки

152. Суп-крем из салата

Молоко 250 бульон или отвар 150 салат зеленый 125 мука 20 масло сливочное 15 зелень 2 хлеб пшеничный 30 сливки 50

Листья зеленого салата ошпарить в течение одной минуты, откинуть, облить холодной водой, дать стечь воде и слегка спассеровать с маслом, затем соединить с молочным соусом и варить при слабом кипении 15—20 минут, после чего протереть, развести пюре бульоном или отваром до необходимой консистенции, довести до кипения и заправить суп сливками и маслом по вкусу

Для гарнира ошпарить листики зелени петрушки (2 г), добавить их в суп при отпуске Отдельно подать гренки

153. Суп-крем из кукурузы

Молоко 250 бульон 150 кукуруза (зерна молочной зрелости) 240 лук порей 20 ветки сельдерея 10, мука 10 масло сливочное 10 хлеб пшеничный 30 или кукурузные хлопья 15

Лук порей нашинковать, слегка спассеровать с маслом, затем добавить вымытые зерна кукурузы, сельдерей, немножко посолить и припустить под крышкой 30—40 минут Отдельно приготовить молочный соус

Протертую кукурузу соединить с процеженным соусом, развести бульоном или отваром до необходимой консистенции и довести до кипения Заправить суп, как сказано выше Отпускать суп с кукурузными хлопьями или мелкими гренками

Суп-крем из кукурузы можно приготовить как суп-пюре на белом соусе

154. Суп-пюре из помидоров

Бульон мясной или костный 350 помидоры 150 лук порей 20 мука 15 масло сливочное 10 сметана 30 рис 10

Слегка спассерованный с маслом лук порей вместе с нарезанными помидорами припустить в закрытой посуде, а затем протереть через сито

Отварить рис для гарнира Приготовить белый соус, дать ему прокипеть, а затем добавить протертые помидоры и варить 15—20 минут, появляющуюся на поверхности пену удалять По окончании варки суп пропустить через сито, заправить, добавляя сметану, кусочки сливочного масла, и размешать до образования однородной массы

При отпуске в тарелку положить отваренный рис и налить суп Отдельно подать гренки

Суп-пюре из помидоров или томата-пюре на молоке с добавлением бульона готовить так же, но с той разницей, что муку соединить сначала с горячим молоком, а затем уже ввести бульон и томатное пюре

Для приготовления супа-пюре можно использовать томатный сок (вместо свежих помидоров)

155. Суп-пюре из зеленого горошка

Бульон мясной 400 горошек свежий или консервированный 50 мука пшеничная 20 масло 10 молоко 100 или сливки 75 яйца (желток) 1/8 шт

Консервированный горошек (или лопаточки горошка) отварить и вместе с жидкостью протереть через сито, присоединить к приготовленному белому соусу и варить 15—20 минут Заправлять суп таким же способом, как и суп-пюре из свежих огурцов (148) При подаче в суп добавить вареный горошек Отдельно подать гренки

156. Суп-крем из помидоров и яблок

Молоко 150 бульон 350 помидоры 75 яблоки 75 мука 15 масло сливочное 15 рис 10 сливки 50 паприка 0 5

Помидоры и яблоки, очищенные от кожицы и семенных коробочек, нарезать, слегка посолить, посыпать паприкой и припустить с маслом в собственном соку Отдельно приготовить молочный соус Заправить суп, как описано выше ([redacted]) Для гарнира отварить рис в бульоне и хранить до отпуска на мармите

157. Суп-крем из лука и томата

Лук репчатый (испанскии или другои сладкии) 50 томаг паста 30 мука 15 масло сливочное 15 сливки 50 рис 10 молоко 250 бульон или отвар 150

Лук репчатый (испанский или другой) нашинковать и слегка спассеровать с маслом, затем добавить томатную пасту или томат-пюре (хорошего вкуса), вместе прогреть, соединить с молочным соусом и варить при слабом кипении 15—20 минут В остальном поступать, как описано выше ([redacted]) Отдельно, для гарнира, отварить рис

158. Суп-пюре из стручков фасоли (вариант I)

Бульон мяснои или костныи 350 стручки фасоли 100 мука 20 масло сливочное 15 молоко 100 или сливки 75 яйца (желток) 1/8 шт

Лучшие стручки фасоли нарезать на кусочки в форме ромбиков или брусочков и отварить отдельно для гарнира (15—20 г на порцию) Остальную фасоль вымыть и пропустить через мясорубку Одновременно приготовить белый соус, в который добавить фасоль, и варить 15—20 минут После окончания варки суп пропустить через протирочную машину, довести до кипения, заправить льезоном, кусочками сливочного масла и размешать до образования однородной массы

При отпуске в суп добавить вареную фасоль Отдельно подать гренки,

159. Суп-пюре из стручков фасоли (вариант II)

Бульон мясной 250 молоко 100 стручки фасоли 150 картофель 100 масло сливочное 20 для льезона молоко 100 или сливки 75 яйца (желток) 1/8 шт

Отобрать 15—20 г хороших стручков для гарнира Все оставшиеся стручки вместе с картофелем нарезать тонкими пластинками на машине, полить маслом (10 г), слегка посолить, залить бульоном (150 г) и варить под крышкой на слабом огне до готовности, затем массу протереть и развести бульоном и горячим молоком до консистенции супа-пюре, довести до кипения и, сняв с огня, заправить маслом и льезоном по вкусу Отпускать суп, как сказано выше

Суп-пюре можно приготовить, как суп-крем (на молоке), заменив картофель молочным соусом

160. Суп-пюре из артишоков

Бульон мясной или куриный 400 артишоки 2 шт горошек зеленый свежий или консервированный 40, мука 20 масло сливочное 15 лимон 1/10 шт молоко 100 или сливки 75 яйца (желтки) 1/8 шт

Донышки артишоков сбрызнуть лимонным соком, зеленый горошек припустить вместе с маслом и бульоном Отдельно приготовить белый соус

Протертые артишоки соединить с процеженным белым соусом, развести бульоном до необходимой консистенции и довести до кипения В остальном поступать, как сказано выше (148) Для гарнира сварить нарезанные листики шпината

При отпуске в суп положить листики шпината и отдельно подать гренки

161. Суп-пюре из фасоли

Фасоль белая 100 морковь 10 петрушка 5 лук репчатый 10 лук пореи 30 (для гарнира) мука 5 масло сливочное 10 молоко 100 яйца 1/8 шт

Фасоль промыть, залить бульоном или холодной водой (3 л на 1 кг фасоли), добавить коренья и репчатый лук, немножко посолить и варить до готовности Готовую фасоль протереть через сито вместе с отваром

Для гарнира лук порей нашинковать и спассеровать отдельно до готовности Из муки и бульона приготовить белый соус, соединить его с фасолью и варить 10 — 15 минут, затем процедить суп через сито, довести до кипения и, сняв с огня, заправить так же, как суп-пюре из стручков фасоли

При отпуске в суп добавить пассерованный лук порей Отдельно подать гренки

162. Суп-пюре из чечевицы

Чечевица 100 остальные продукты, за исключением фасоли те аде что на суп-пюре из фасоли (161)

Суп-пюре из желтой чечевицы приготовить так же, как суп-пюре из фасоли Лук репчатый спассеровать и присоединить к чечевице С чечевицей или в бульоне для данного супа можно варить копчености — свиную копченую грудинку, корейку, баранину копченую и т п Лук порей спассеровать для гарнира

163. Суп-пюре из каштанов

Бульон мясной 350 каштаны 125, мука 10 масло сливочное 10 молоко 100 или сливки 75 яица 1/4 шт., хлеб пшеничный для гренков 30

В очищенные от кожуры и кожицы каштаны добавить нарезанный сельдерей, залить бульоном и тушить в закрытой

посуде до размягчения (30—40 минут), затем каштаны протереть через сито, соединить с процеженным белым соусом, довести до кипения, заправить по вкусу солью, смесью из яичных желтков и молока, кусочками сливочного масла и размешать до образования однородной массы

При отпуске в тарелку с супом положить гренки или подать их отдельно

Суп-пюре из каштанов можно приготовить так же, как суп-крем (на молоке)

164. Суп-пюре из свежих грибов

Бульон мясной или костный 350 грибы белые свежие или шампиньоны или сморчки 100 мука 20 масло 15 молоко или сливки 100

Мелкие шляпки свежих шампиньонов или белых грибов отобрать и припустить отдельно в бульоне для гарнира Все остальные грибы вымыть, очистить и пропустить через мясорубку с частой решеткой Измельченные грибы сложить в сотейник, добавить 3—5 г масла и тушить в закрытой посуде 20—30 минут

Сморчки следует предварительно прокипятить в течение 5—6 минут, промыть, а затем пропустить через мясорубку

Тушеные грибы соединить с белым соусом и варить в течение 20—25 минут, появляющуюся на поверхности пену удалять

После варки суп пропустить через сито, заправить горячим молоком или сливками и кусочками сливочного масла по вкусу

При отпуске в суп добавить тонко нарезанные шляпки грибов Отдельно подать гренки

165. Суп-шоре из брюссельской капусты

Бульон мясной 250 брюссельская капуста 150 картофель 75 масло 20 молоко 150

Брюссельскую капусту ошпарить (1 минуту), откинуть, дать стечь воде и слегка спассеровать с маслом 5—6 минут, после чего добавить картофель, нарезанный на машине, залить бульоном (200 г) и варить при слабом кипении до готовности в закрытой посуде

Массу протереть, добавить горячее молоко, до нормальной консистенции, довести до кипения и, сняв с огня, заправить суп маслом по вкусу

Для гарнира отобрать, в начале приготовления, мелкие хорошие кочешки, ошпарить и припустить отдельно с бульоном

При отпуске гарнир положить в суп

Суп этот можно приготовить на белом или молочном соусе

166. Суп-пюре из савойской капусты

Бульон мясной 250 капуста савойская 160 масло сливочное 20 мука 20 молоко 150

Савойскую капусту нашинковать, ошпарить и припустить с маслом (8—10 г) и бульоном в течение 15—20 минут, а затем соединить с приготовленным белым соусом и варить при слабом кипении до готовности

Массу протереть, развести бульоном до нормальной консистенции супа, довести до кипения и, сняв с огня, заправить маслом, молоком или сливками по вкусу

Отпускать суп с мелкими гренками

Суп-пюре из савойской капусты можно приготовить как суп-крем (на молоке)

167. Суп-пюре из брюквы

Бульон мясной 250 брюква 180 мука 10 масло сливочное 15 молоко 150 или бульон мясной 150 молоко 250 остальные продукты те же что на суп (166)

Брюкву, нарезанную тонкими пластинками на машине, ошпарить (1—2 минуты), откинуть и припустить с маслом (5 г) и небольшим количеством бульона под крышкой до готовности Отдельно приготовить белый соус

Брюкву протереть В дальнейшем суп готовить, как сказано выше ([redacted]) При отпуске в суп положить ошпаренные листочки петрушки и мелкие гренки

Суп этот можно приготовить иначе, а именно брюкву подготовить (слегка спассеровать), как сказано выше, присоединить к ней картофель, нарезанный так же, залить бульоном и варить до готовности Массу протереть на протирочной машине, затем добавить горячее молоко до нормальной консистенции супа, довести до кипения и, сняв с огня, заправить маслом по вкусу

Отпускать суп с мелкими гренками

168. Суп-пюре из риса

Бульон 400 рис 50 и для гарнира 8 масло 20 сливки 75 или молоко 100 петрушка 2

Перебранный, вымытый рис ошпарить (5—6 минут), откинуть, промыть и варить в бульоне (250 г) в закрытой посуде при слабом кипении (40—50 минут), после чего рис протереть, развести бульоном до нормальной консистенции супа, довести до кипения, а затем заправить маслом и сливками или молоком по вкусу Отдельно для гарнира сварить в бульоне рис рассыпчатый и хранить его на мармите

При отпуске в тарелку с супом добавить гарнир — рис и ошпаренные листики петрушки

169. Суп-пюре из перловой крупы

Бульон мясной 400 перловая крупа 40, масло сливочное 10 молоко 100 или сливки 75 яйца 1/8 шт

Промытую перловую крупу залить бульоном (5 л бульона на 1 кг крупы) и на слабом огне хорошо разварить Вареную крупу вместе с отваром протереть через механическое или ручное сито Непротертые остатки перловой крупы удалить Протертую слизистую массу развести бульоном до консистенции супа-пюре и довести до кипения, затем заправить суп льезоном (из яичных желтков и молока) и кусочками сливочного масла по вкусу

Подать с гренками Кроме того, в качестве гарнира можно использовать вареную перловую крупу

170. Суп-пюре из печенки

Бульон мясной 400 морковь 15 петрушка 5 лук 10 мука 20 масло сливочное 20 печенка домашней птицы телячья или др 75 молоко 100 или сливки 75 яйца 8

Печенку телячью или домашней птицы нарезать мелкими кусочками, слегка поджарить вместе с кореньями и луком, а затем припустить до готовности

Готовые продукты протереть при помощи протирочной машины или через сито

Одновременно приготовить белый соус, проварить его 15—20 минут, процедить, соединить с протертой печенкой, тщательно размешать до образования однородной массы и довести до кипения

Готовый суп заправить льезоном (из яичных желтков и молока) и сливочным маслом по вкусу

Отпускать суп с гренками

171. Суп-пюре из домашней птицы

Курица цыпленок индеика или угка 100 морковь петрушка 10 лук 10 мука 20 масло сливочное 20 молоко 100 или сливки 75 яица 8

Суп-пюре из домашней птицы готовить преимущественно из кур и цыплят, но, кроме того, для приготовления этого супа можно использовать мясо индейки или утки

Курицу варить в бульоне с кореньями до готовности, затем отделить мясо от костей и растереть его в ступке, постепенно прибавляя холодный бульон, до кашеобразной консистенции Полученную массу протереть через сито Измельчить вареное мясо можно не в ступке, а посредством мясорубочной машины (добавляя холодный бульон, как сказано), после чего массу пропустить через протирочную машину Из бульона и пассерованной муки приготовить белый соус, процедить его, соединить с протертой массой и довести до кипения

Готовый суп заправить льезоном и кусочками сливочного масла по вкусу

При отпуске можно положить в суп филе птицы, нарезанное короткой соломкой Отдельно подать гренки

172. Суп-пюре из дичи

Рябчик куропагка серая 1/2 шт куропагка белая 1/8 шг тегерев или фазан 1/6 шг., мука 20 морковь 10 петрушка 5 лук 10, масло сливочное 20 молоко 100 или сливки 75 яйца 8

Приготовить и отпускать суп-пюре из дичи так же, как суп-пюре из домашней птицы (171)

Для большей ароматизации супа дичь сначала слегка обжарить, а потом варить в бульоне

173. Суп-крем из мозгов

Мозги 75 молоко 200 мука 15 масло сливочное 10 сливки 50 хлеб на гренки 30

Обработанные мозги припустить с кореньями и луком Отдельно приготовить молочный соус

Сваренные мозги протереть, соединить с процеженным соусом, прибавить бульон, полученный от варки мозгов, и довести до нормальной консистенции супа, прокипятить, после чего заправить сливками и маслом по вкусу

Отпускать суп с мелкими гренками

174. Суп-пюре из раков

Раки мелкие 2 шт. морковь 15 петрушка 15 лук репчатый 10 томат-пюре 10 вино 15 коньяк 5 мука 20 масло сливочное 25 молоко 75 яйца (желток) 1/3 шт для кнельной массы судак (филе) 30 молоко 30 хлеб пшеничный (мякиш) 7 яйца (белок) 9

Морковь, петрушку, репчатый лук тонко нашинковать и спассеровать на масле в сотейнике В пассерованные овощи положить промытые раки и, помешивая, пассеровать в течение 3—5 минут Затем влить коньяк, а вслед за ним сухое белое вино и бульон (100 г на порцию), добавить томат-пюре, закрыть посуду крышкой и припускать 8—10 минут

У вареных раков отделить шейки, клешни и очистить их от кожуры У панцырей отломать ножки, после чего удалить внутренности Часть панцырей (1—2 шт на порцию) оставить для гарнира Из остальных панцырей и кожуры, снятой с клешней и шеек, приготовить раковое масло

Для гарнира приготовить кнельную массу (57), которой нафаршировать панцыри раков Из нее же сделать кнели в форме раковых шеек, выпуская массу из бумажной трубочки на противень, смазанный маслом Панцыри и кнели сварить в бульоне или в подсоленной воде

Из бульона и сухой мучной пассеровки приготовить белый соус, соединить его с бульоном и протертыми кореньями, оставшимися от припускания раков, и варить в течение 15—20 минут

По окончании варки суп процедить, вновь довести до кипения, заправить смесью из яичных желтков и молока, добавить раковое масло и размешать до образования однородной массы

При подаче в тарелку положить прогретый в бульоне гарнир (фаршированные панцыри раков, кнели из кнельной массы, очищенные шейки и клешни) и налить суп Отдельно можно подать расстегаи с визигой и рыбой

175. Сун-пюре из рыбы

Филе рыбы 70 масло сливочное 20 мука 15 молоко 200, бульон рыбный 150 сливки 50, сельдереи 5 для кнелей· филе рыбы 20 хлеб 6 молоко 12 яйцо (белок) 4

Филе судака, сома, карпа, сазана, кефали, морского окуня, кеты или другой рыбы припустить с маслом и веточкой сельдерея

Готовую рыбу пропустить через мясорубку с частой сеткой 2 раза, добавляя рыбный бульон до кашеобразной консистенции, после чего пропустить через протирочную машину

Пюре соединить с процеженным белым соусом, приготовленным из молока и рыбного бульона, нагреть до кипения, довести, прибавляя бульон, до необходимой консистенции супа-пюре и заправить суп сливками и маслом по вкусу

Отдельно приготовить и разделать кнели в форме раковых шеек (57) Отпускать суп с кнелями, отдельно подать мелкие гренки

176. Суп-пюре из рыбы и раков

Филе рыбы 70 масло сливочное 10, масло раковое 10 лук 15 сельдереи 5 раки 1 рыбный бульон 350, для льезона молоко или сливки 100 яйца (желток) 1/8 шт

Раки сварить, шейки и клешни очистить от кожуры для гарнира Кожуру использовать для приготовления ракового масла (57)

Готовый суп заправить льезоном (из молока или сливок с яичным желтком) и сливочным и раковым маслом по вкусу

При отпуске в суп положить нарезанную на кусочки раковую шейку и клешни, отдельно — мелкие гренки

В супы-пюре из рыбы в качестве гарнира при отпуске можно прибавлять кусочки вареной печени карпа, налима, судака и других рыб

177. Суп-пюре из салаки

Салака (филе) 65 картофель 100 лук 10, сельдереи 10 масло сливочное 10 мука 10 молоко 150 яйца (желток) 1/8 шт

Картофель нарезать тонкими ломтиками, положить ровным слоем, поверх разместить слой обработанной салаки без головок (или филе салаки), посыпать тонко нашинкованным луком и сельдереем, добавить бульон до уровня картофеля, заправить слегка солью и под крышкой припустить 25—30 минут

У салаки отделить позвоночную кость (если рыбки варились целыми) и приготовить из всей массы пюре, как описано выше (175) Полученное пюре соединить с белым соусом, приготовленным из молока (100 г) и рыбного бульона, и поступить, как сказано выше

По вкусу заправить льезоном и молоком Отдельно к супу подать мелкие гренки

178. Суп-пюре из крабов

Крабы консервированные 50 масло сливочное 15, мука 20 морковь, петрушка 10 лук 10 томат-пюре 20 или томат-пасга 5 или свежие помидоры 40 вино бе лое виноградное 15 молоко 100 или сливки 75 яица (желток) 1/8 шг рыбный бульон для соуса 400

Морковь, петрушку и лук тонко нарезать и спассеровать с маслом в сотейнике до готовности, к овощам добавить белое вино, томат-пюре или томат-пасту или свежие помидоры (без зерен и кожицы), припущенные с маслом, крабы (из них 10—12 г отобрать для гарнира) и все варить в течение 8—10 минут Массу обработать на пюре и приготовить как суп-пюре из раков ([redacted])

Готовый суп заправить маслом и льезоном по вкусу При отпуске в тарелку с супом положить кусочки крабов без хрящевых пластинок

Отдельно подать мелкие гренки

ПРОЗРАЧНЫЕ СУПЫ

Прозрачные супы готовят на мясных и рыбных прозрачных бульонах Бульон для прозрачных супов получают в результате осветления и насыщения экстрактивными веществами обычных мясных или куриных бульонов Эти две операции производят одновременно и называют «оттягиванием» бульона

Прозрачные супы отпускают в бульонных чашках, отдельно к этим супам подают гренки, пироги, кулебяку или пирожки с различной начинкой Кроме того, прозрачные супы отпускают в тарелке или суповой миске Гарниры из овощных, яичных, крупяных и мучных продуктов приготовляют отдельно от бульонов и только при отпуске смешивают в та-

релке или суповой миске Отдельно к супу могут быть поданы пирожки с различной начинкой

Гарниры для прозрачных супов изготовляются в зависимости от вкуса супа, сезона, набора и сочетания продуктов, ниже приводится набор примерных гарниров

1) морковь, репа в форме маленьких шариков, припущенные с бульоном, и филе дичи, нарезанное короткой соломкой (к бульону из дичи),

2) омлет двух сортов зеленый (со шпинатом) и красный (с томатной пастой), нарезанный кубиками или брусочками, омлет трех сортов с добавлением молока, шпината и натуральный,

3) мелкие вареные петушиные гребешки, ломтики вареной куриной печенки, кружочки сваренного в бульоне картофеля, сельдерей, сваренный в бульоне и также нарезанный тонкой соломкой (к бульону куриному или мясному),

4) нарезанные и припущенные свежие помидоры без кожицы и семян и листики щавеля, вермишель, сваренная в подсоленной воде,

5) омлет с морковью и омлет с зеленым горошком, нарезанные в любой форме, и припущенные листики щавеля,

6) мелкие кнели из курицы или дичи, листики зеленого салата, нарезанные и припущенные, и отдельно профитроль (к бульону куриному или из дичи),

7) омлет с каштанами, нарезанный кубиками, и филе вареного фазана, нарезанное короткой соломкой,

8) вареные куриные крылышки, лапша домашняя и ошпаренные листики зелени петрушки (к бульону куриному или из дичи),

9) донышки вареных артишоков и головки шампиньонов, нарезанные соломкой, и мелкие кнели из курицы (к бульону куриному),

10) овощи, нарезанные соломкой или кубиками и сваренные в бульоне, филе вареной курицы, дичи или язык соленый (красный),

11) горошек зеленый, свежие огурцы, нарезанные кубиками и припущенные с маслом и бульоном, мелкие кнели из курицы,

12) кнели из курицы или дичи, салат зеленый, нарезанный соломкой и сваренный в бульоне

179. Мясной прозрачный бульон

Кости мясные 150 мясо 3-го сорта для оттяжки 44
яйца 5 морковь 4 петрушка сельдереи 3 лук 4

Мясной прозрачный бульон готовить, как обычно ([redacted]), Для получения более крепкого бульона в нем дополнительно варить говядину, кур и другие мясные продукты, предназначенные для вторых блюд Одновременно для осветления бульона приготовить оттяжку

Для оттяжки мясо 3-го сорта (голяшку, зарез и другие части туши с наибольшим содержанием крови) пропустить через мясорубку, залить холодной водой (1,5—2 л воды на 1 кг мяса) и дать настояться в течение 1—2 часов на холоде К мясу можно добавить сок, вытекающий при хранении обработанной дичи, печени, мяса и др После настаивания в мясо добавить слегка взбитые яичные белки, соль и хорошо перемешать Отдельно поджарить коренья и лук

Чтобы осветлить бульон, нужно процедить его, нагреть до 70—80°, ввести оттяжку, хорошо размешать, добавить поджаренные коренья и лук, а также стебли сельдерея и срезки лука порея, закрыть котел крышкой и довести бульон до кипения Как только бульон начнет закипать, удалить пену, снять с поверхности жир и продолжать варку при слабом кипении в течение 1—1,5 часа По окончании варки

котел отставить на край плиты и дать бульону отстояться С поверхности бульона еще раз снять жир, а затем процедить через салфетку или частое сито

Готовый бульон до отпуска хранить на водяной бане Длительное хранение бульона в горячем состоянии значительно ухудшает его качество, поэтому рекомендуется свежесваренный бульон охлаждать и хранить в закрытой посуде в холодильнике или на льду,

Мясной прозрачный бульон должен иметь светлокоричневый оттенок, вкус и запах, свойственные свежесваренному мясному бульону с ароматическими овощами, на поверхности бульона не должно быть жира, который особенно тщательно удаляют, если бульон отпускают в бульонных чашках

Отпускать бульон в чашках, отдельно подать гренки, пирожки или кулебяку

180. Куриный прозрачный бульон

Курица 2-го сорта 67 кости куриные 250 яица 5 морковь 4, петрушка сельдереи 3 лук 3

Особенно хороший куриный бульон получается при варке кур для вторых блюд, подаваемых в отварном виде, а также при варке значительного количества куриных костей

Куриный прозрачный бульон можно получить и без оттягивания Для этого кур или измельченные куриные кости и зачистки залить холодной водой и, медленно нагревая (до закипания воды), варить 30—40 минут С поверхности бульона удалить пену и продолжать варку при слабом кипении до готовности кур (кости варить 2—3 часа) За час до окончания варки в бульон добавить слегка поджаренные коренья и репчатый лук, а также лук порей и сельдерей, которые придают бульону приятный вкус и аромат

Если бульон получится недостаточно прозрачным, следует ввести оттяжку так же, как в мясной бульон

Оттяжку приготовить из куриных костей и зачисток с добавлением яичного белка и соли Способ приготовления оттяжки аналогичен способу приготовления оттяжки для мясного бульона Готовому бульону дать отстояться, затем тщательно снять жир и процедить бульон через частое сито или салфетку Готовый бульон до отпуска хранить на мармите

Куриный прозрачный бульон должен иметь желтоватый оттенок, вкус и запах, свойственные свежесваренному куриному бульону

Прозрачный куриный бульон отпускать в чашках Отдельно подавать пирожки или гренки

181. Прозрачный бульон из дичи

Кости дичи 200 рябчик или куропатка 1/4 шт яица 7 морковь 5 петрушка сельдерей 4 лук 4

При массовом производстве для приготовления бульона из дичи использовать обычный мясокостный или куриный бульон, в который ввести оттяжку, приготовленную из костей, ножек и зачисток дичи Способ приготовления описан выше (180)

Лучшим по вкусу и наиболее ароматным получается бульон, в который введена оттяжка из костей рябчика, фазана или тетерева

Натуральный бульон из дичи готовят только в том случае, если варят дичь для холодных блюд или имеют в наличия достаточное количество отходов от приготовления вторых блюд из дичи (например, котлет из рябчика, фазана или куропатки)

Прозрачный бульон из дичи должен иметь светлокоричневый оттенок, вкус и запах, свойственные свежесваренному бульону из дичи Хранить бульон до отпуска на водяной бане, отпускать в чашках Отдельно подать гренки, пирожки и др

182. Бульон с гренками

Бульон мясной куриный или из дичи 400 для гренков хлеб пшеничный 50 сыр 15 масло сливочное 5

Для гренков хлеб нарезать ломтиками, толщиной около 0,5 см, посыпать натертым сыром, уложить на лист и, сбрызнув сверху маслом, проколеровать и подсушить в жарочном шкафу

При отпуске бульон налить в предварительно подогретую чашку и поставить на блюдце Отдельно на пирожковой тарелке подать гренки

183. Борщок с острыми гренками

Бульон мясной 400 рябчик для оттяжки 1/4 шт свекла 100 яйца 7 уксус 8 сахар 3; для гренков хлеб пшеничный 50 сыр голландский 25 яица 1/5 шт томат-паста 5 масло сливочное 6

В процеженный мясной бульон ввести оттяжку, приготовленную из дичи с добавлением тонко нарезанной свеклы, яичных белков и уксуса После этого дать бульону закипеть и варить 15—20 минут В конце варки бульон заправить по вкусу красным перцем, можно прибавить сахар Готовый бульон после снятия жира процедить

Бульон (борщок) должен иметь темно-малиновый или бордовый цвет и кисловато-сладковатый вкус с привкусом экстрактивного бульона и перца

Для острых гренков из белого хлеба вырезать прямоугольники размером 4 х 6 см, толщиной около 0,5 см и

слегка обжарить на масле Сыр натереть на терке и смешать с томатной пастой, яйцом и маслом, для остроты вкуса добавить красный перец Полученную массу аккуратно намазать на поджаренные ломтики хлеба, уложить на лист и запечь в жарочном шкафу

Гренки соломка (пай) можно приготовить также с острым сыром слоеное тесто раскатать в последний раз, посыпать поверхность натертым сыром (сыр для остроты вкуса приправить красным перцем), прижать сыр лопаточкой и сложить тесто вчетверо, начиная с конца, оставленного без сыра, так, чтобы слои с сыром ровно были расположены, тесто охладить и перекатать дополнительно еще раз Для разделки гренков нужна полоска теста шириной в 5—6 см (с ровно обрезанными по длине краями) и толщиной от 1 до 2 см Из теста нарезать в поперечном направлении полоски толщиной в 0,5 см, положить на сухой лист, соблюдая интервалы между ними в 2 см и выпечь в горячем жарочном шкафу Можно гренки выпечь фигурные, например в виде веера, для этого один конец полоски теста закрутить 1—2 раза в форме узла, положить на лист и выпечь

Отпускать борщок в бульонной чашке отдельно на пирожковой тарелке подать острые гренки (из хлеба) или гренки «соломка» из слоеного теста, можно также подать и пирожки

184. Борщок с гренками

Бульон мясной прозрачный 400 свекла 100 уксус 8 для гренков хлеб пшеничный 50 сыр 15 масло сливочное 5

В мясной прозрачный бульон добавить уксус, свеклу, нарезанную тонкими пластинками и варить 5—10 минут при слабом кипении Бульон процедить и заправить по вкусу красным перцем, можно прибавить сахару

Бульон (борщок) должен иметь темно-малиновый или бордовый цвет и кисловато-сладковатый вкус

Гренки с сыром готовить, как описано выше (183) Отпускать борщок в бульонных чашках, отдельно подать гренки

185. Бульон с сельдереем

Бульон мяснои прозрачныи 400 сельдереи 40

Приготовить прозрачный мясной бульон (179) За 10—15 минут до окончания варки добавить нарезанный ломтиками корневой сельдерей или ветки салатного сельдерея дать бульону настояться, а затем процедить

При массовом производстве во время хранения бульона на мармите положить ломтики или ветки сельдерея, чтобы аромат бульона не ослабевал

Отпускать бульон в чашках, отдельно подать гренки с сыром или пирожки

186. Бульон с омлетом

Бульон прозрачныи мяснои или куриныи 400
омлет 40

Омлет для прозрачного супа является одним из основных гарниров Готовят омлет, кроме натурального (из яиц и молока или бульона), с морковью, шпинатом, томатом, зеленым горошком, каштанами и т п, а также с дичью, курицей, печенкой и др Таким образом омлетами можно разнообразить прозрачные супы не только с вкусовой, но с видовой стороны, приготовляя их одновременно разных цветов, например красного цвета — из томата, зеленого — из шпината или горошка, белого — из спаржи или цветной капусты, темного — из дичи или печенки и т д

Кроме того, входя в состав того или иного гарнира, омлеты вносят разнообразие в прозрачные супы

Для омлета используются целые яйца, но можно, особенно при массовом производстве, готовить омлет из яичных желтков, оставшихся от осветления прозрачного бульона и других блюд, в состав которых входят белки В массу, предназначенную для омлета с овощами, кукурузой, дичью, курицей, печенкой и др., можно добавлять немного соуса молочного, белого или красного, в зависимости от основного продукта В этом случае омлет получается очень вкусным, плотной консистенции и его удобно нарезать на порции

Смесь для омлета разлить в формы, хорошо смазанные маслом Варить омлет на мармите при температуре 80—85° или в жарочном шкафу, не допуская кипения воды В порционных формочках омлет варить 12—15 минут, в формах емкостью 400—500 г — 30—35 минут Готовый омлет охладить до 30°

При отпуске в тарелку или миску положить омлет, вынутый из порционной формы или нарезанный на порции (если омлет варят в крупной посуде), и налить мясной или куриный прозрачный бульон Для улучшения внешнего вида и обогащения блюда витамином добавить нарезанные листики сваренного шпината или ошпаренные листики зелени петрушки

Ниже описывается приготовление омлета из разных продуктов и потребное количество их на 10 порций При этом даются два варианта закладки яиц яйца целые и яичные желтки и целые яйца вместе (яичный желток 1 шт — 15 г)

Омлет натуральный Сырые яйца взбить веничком, постепенно присоединить холодное молоко и посолить по вкусу Смесь процедить и разлить в смазанные маслом формы Варить, как описано выше

Яйца целые 5 шт , молоко 250 масло сливочное (для смазки форм) 10 или яйца (желток) 4 5 шт яйца целые 1 5 шт молоко 320 и масло 10

Омлет с морковью. Тонко нарезанную морковь припустить с маслом до готовности, протереть, пюре соединить со взбитыми яйцами, а затем с молоком, заправить солью и сахаром по вкусу, разлить в формы и варить, как сказано выше

Морковь 300 молоко 250 яица 5 шг. масло сливочное 40 или яица (желгок) 4 5 шт, яйца целые 2 5 шт морковь 200 молоко или сливки 200 масло 40

Омлет с горошком. Горошек протереть, затем пюре соединить с бульоном, заправить по вкусу солью и сахаром, добавить взбитые яйца и разлить в формы

Зеленыи горошек 250 бульон прозрачныи 100 яица 6 шт масло 10 или яица (желток) 5 шг яйца целые 2,5 шт

Омлет с томатом. Томат-пасту соединить с бульоном, заправить по вкусу солью и сахарной пудрой, смешать со взбитыми яйцами и разлить в формы

Томатная пасга 150 бульон мяснои 200 яица 5 шт масло 10 или яйца (желток) 5 шг и яйца целые 2,5 шг

Омлет с цветной капустой. Вареную цветную капусту соединить с молочным соусом, добавить молоко или сливки и смешать со взбитыми яйцами, протереть через сито, заправить солью и разлить в формы

Капуста цветная 250 соус молочныи 100, молоко или сливки 50 яйца 5 шт масло 10 или яйца (желгок) 7 шт яица целые 2 шт масло 10

Омлет из спаржи. Готовить из головок спаржи так же, как из цветной капусты

Головки спаржи 250, остальные продукты ге же что для омлета с цветной капустой.

Омлет с каштанами. Пюре из каштанов соединить с бульоном, заправить небольшим количеством сахарной пудры, смешать со взбитыми яйцами и разлить в формы

Каштановое пюре 250 бульон мяснои 150 яица 5 шт сахар 2 масло 10 или яйца (желток) 8 шт яица целые 1 шт

Омлет с кукурузой. Вареные зерна кукурузы протереть на машине, пюре соединить с молочным соусом, добавить сливки, заправить по вкусу солью и сахаром, соединить со взбитыми яйцами и разлить в формы

Кукуруза (зерна молочнои зрелости) 250 соус молочный 50 молоко или сливки 100 яйца 5 шт масло 10 или яица (желток) 8 шт. яйца целые 1 шт

Омлет с курицей. Измельченное на пюре вареное куриное мясо соединить с белым мясным или молочным соусом, добавить сливки, затем смешать со взбитыми яйцами и разлить в формы

Вареное куриное мясо (пюре) 120 соус белыи или бешамель 100 сливки 120 яйца (белок) 2 5 шт яица (желток) 5 шт

Омлет с дичью. Омлет с дичью в основном готовить так же, как с курицей (см выше) Пюре из дичи соединить с холодным красным соусом, добавить сливки, а затем смешать со взбитыми яйцами и разлить в формы

Вареное или жареное мясо дичи (рябчик тетерев фазан или куропатка) 120, красныи соус 100 сливки 120 яица целые 2 5 шт яйца (желток) 5 шт

Омлет с печенкой. Печенку домашней птицы слегка посолить, обжарить с маслом, припустить до готовности и протереть Полученное пюре (100 г) соединить с молочным соусом,

после чего смешать со взбитыми яйцами, заправить по вкусу и разлить в формы

Печенка домашнеи птицы 350 молочныи соус 150 яйца целые 1 5 шт яйца (желток) 8 шт масло 60

187. Бульон с вермишелью или лапшой

Бульон прозрачныи мяснои или куриный 400 вермишель лапша ушки или звездочки 40

Вермишель или лапшу заложить в кипящую подсоленную воду и варить при слабом кипении вермишель 12—15 минут, лапшу — 20—25 минут

При варке вермишели воды следует брать в 6—8 раз больше веса вермишели для того, чтобы после варки вермишель не промывать водой Промытая вермишель невкусна и менее устойчива при хранении

При массовом отпуске вермишель залить небольшим количеством горячего прозрачного бульона и хранить на мармите

При отпуске в тарелку положить вермишель и залить прозрачным бульоном

188. Бульон с домашней лапшой

Бульон мяснои или куриныи 400 для лапши мука 35 яица 1/4 шт вода 7

Способ приготовления домашней лапши описан выше (115), в остальном этот суп готовить и отпускать так же, как бульон с вермишелью

189. Бульон с рисом

Бульон мяснои или куриныи 400 рис 40

Рис перебрать, промыть и варить 30 минут в таком же количестве воды, как и вермишель (187) Подать бульон так же, как бульон с вермишелью

190. Бульон с запеченным рисом

Бульон мясной или куриный 400 рис 40 сыр голландский 10 томат-пюре 5 масло сливочное 12

В вареный рис добавить $^{2}/_{3}$ полагающегося по норме сыра, предварительно натертого на терке, сырые яйца, томат-пюре, масло, по вкусу посолить, хорошо размешать и выложить на противень или в гладкие порционные формочки, смазанные маслом Поверхность риса выровнять, посыпать оставшимся сыром, сбрызнуть маслом и запечь рис в жарочном шкафу

При отпуске в тарелку положить кусок запеченного риса и налить прозрачный бульон

191. Бульон с запеченным рисом и овощами

Бульон мясной или прозрачный 400 морковь 20 петрушка сельдерей 10 лук порей 20 горошек зеленый 10 рис 30 масло сливочное 15 яйца 8 сыр голландский 10 томат-пюре 5

Морковь, петрушку и лук порей нашинковать соломкой и спассеровать с маслом до готовности, затем добавить зеленый горошек и посолить

Рис отварить и приготовить так же, как для бульона с запеченным рисом

Половину приготовленного риса выложить на смазанный маслом противень или в формочки, выровнять, затем положить слой овощей, который накрыть оставшейся частью риса, сверху рис посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу

В остальном приготовлять и отпускать суп так же, как бульон с запеченным рисом (190)

192. Бульон с овощами (соломкой)

Бульон мясной куриный или из дичи 400 капуста белокочанная 30 морковь 40 репа брюква 20 петрушка пастернак 20 сельдерей 5 лук порей 20 шпинат или салат 10 масло сливочное 5

Коренья и лук порей нашинковать соломкой, и все вместе слегка спассеровать с маслом Пассерованные овощи залить прозрачным бульоном (овощи должны быть только покрыты бульоном), накрыть посуду крышкой и тушить при слабом кипении 15—20 минут За 5—6 минут до окончания варки к овощам добавить нарезанные листья шпината (при массовом производстве шпинат отварить отдельно)

В набор овощей можно ввести тонко нарезанную белокочанную капусту, соответственно уменьшив норму закладки кореньев Капусту предварительно ошпарить кипятком (1—2 минуты) и присоединить к овощам после их пассерования

193. Бульон с овощами (кубиками)

Бульон мясной, куриный или из дичи 400 морковь 60 репа брюква 20 пастернак 20 лук порей 25 горошек консервированный 10 шпинат 10 стручки фасоли 10 масло сливочное 5

Коренья нарезать кубиками размером в 5—6 мм, лук мелко нарубить и все вместе слегка спассеровать с маслом Пассерованные овощи залить прозрачным бульоном и тушить в закрытой посуде при слабом кипении 15—20 минут В процессе варки к овощам добавить нарезанные стручки фасоли, горошек, шпинат и варить до готовности

При отпуске в тарелку положить порцию овощей вместе с бульоном, в котором они варились, и налить прозрачный бульон

В этот бульон можно добавить яйцо, сваренное в мешочек, а также отваренные перловую крупу или рис (10—15 г на

порцию) за счет соответствующего уменьшения количества овощей (40—50 г)

194. Бульон с зеленью (весенний)

Бульон мясной куриный или из дичи 400, овощи разные 130—140 В набор овощей могут быть включены морковь репа петрушка, пастернак цветная капуста спаржа стручки свежей или консервированной фасоли горошек свежий или консервированный шпинат или салат соль для варки овощей 10

Морковь, репу, пастернак, петрушку нарезать брусочками длиной в 2—2,5 см, толщиной в 3 мм и варить в бульоне или подсоленной воде до готовности Цветную капусту разделить на маленькие кочешки, спаржу нарезать так же, как коренья, стручки фасоли — ромбиками, листья шпината — на части Каждый вид овощей варить отдельно в подсоленной воде

При отпуске все вареные овощи смешать, прогреть в бульоне, положить порцию в тарелку и налить прозрачный бульон

195. Бульон с профитролями

Бульон мясной куриный или из дичи 400 для профитролей· мука 15 масло 7 яйца целые 1/2 шт вода 15 соль 0 3 сахар 0 2

Для профитролей в кастрюлю влить воду, поставить на огонь и довести до кипения, затем добавить масло, соль и сахар, как только масло растопится, всыпать сразу всю муку, предварительно просеянную, вымесить тесто и проварить его в течение 5—6 минут, не переставая мешать После этого тесто снять с огня и постепенно (по 1 — 2 шт.) ввести сырые яйца, тщательно вымешивая каждый раз тесто Вымешивать до тех пор, пока тесто не станет тягучим и не будет прилипать к веселке

Профитроли разделать на слегка смазанном маслом листе в виде маленьких пуговок при помощи трубочки из пергамента со вставленной в нее металлической трубочкой маленького диаметра, а затем выпечь, одновременно подсушивая

При отпуске в тарелку налить прозрачный бульон и положить подсушенные профитроли Если бульон отпускают в суповой миске, профитроли подают отдельно на пирожковой тарелке,,

196. Бульон с мучными клецками

Бульон мясной куриный или из дичи 400 для клецек мука 40 масло сливочное 5 яйца 14 бульон 60

Тесто для мучных клецек приготовить так же, как для профитролей (195)

Разделать тесто при помощи двух ложек (столовых или чайных) в одну ложку набрать тесто, а другой снять часть теста и опустить его в горячую лодсоленную воду

Воду довести до кипения и варить клецки при слабом кипении 5—6 минут или клецки разделать так же, как профитроли (при помощи бумажной трубочки), выпустить на противень, смазанный маслом, залить горячей водой и варить до готовности

Сваренные клецки вынуть из воды на сито, накрыть влажной марлей и хранить в холодном месте

При массовом отпуске клецки в горячем бульоне хранить на мармите

При отпуске в тарелку положить прогретые в бульоне клецки и налить прозрачный бульон Кроме того, в бульон можно добавить предварительно ошпаренные листики петрушки

197. Бульон с манными клецками

Бульон мясной куриный прозрачный 400 для клецек крупа манная 30 масло сливочное 5 яйца 14 бульон 60

Тесто для манных клецек приготовить, как описано выше (23), но проварить его 10—12 минут (можно варить на мармите) Разделать клецки при помощи ложек или на столе из батончиков (см борщ с клецками) В остальном поступать, как сказано выше

198. Бульон с кнелями

Бульон мясной, куриный или из дичи 400 для кнелей дичь — рябчик и др 60 молоко 30 яйца (белок) 7 масло сливочное 2

Для кнелей мясо рябчика, куропатки, фазана или курицы (филе) зачистить от жилок и растереть в ступке, постепенно добавляя яичный белок, а затем протереть через сито Полученную массу сложить в кастрюлю, которую установить на лед и выбить веселкой, добавляя в 5—6 приемов холодное молоко Взбивание продолжать до тех пор, пока не получится однородная пышная масса (масса должна сползать с веселки)

Разделать кнели из дичи так же, как мучные клецки (196), или выпустить их из трубочки на смазанный маслом противень Приготовленные кнели залить горячей водой и довести до кипения Крупные кнели доварить под крышкой без кипения

Сваренные кнели вынуть из воды и залить небольшим количеством бульона

При отпуске в тарелку положить прогретые кнели и налить прозрачный бульон, в бульон можно добавить предварительно ошпаренные кипятком листики петрушки

199. Бульон с разными кнелями

Бульон мясной куриный или из дичи 400 для кнелей: филе дичи или курицы 60 молоко 30 яйца (белок) 7, масло сливочное 2 трюфели 4 томат-паста 2 шпинат 20

Для кнелей приготовить кнельную массу из дичи или курицы так же, как из дичи (198) Подготовленную кнельную массу разделить на четыре части В одну часть добавить мелко нарубленные трюфели или сваренные и измельченные шампиньоны, в другую — протертую через частое сито томат-пасту, в третью — предварительно сваренный и протертый шпинат, в четвертую часть дополнительных продуктов не вводить Кнельную массу с дополнительно введенными в нее продуктами хорошо размешать, разделать из нее клецки и варить их так же, как мучные или манные (196) Хранить клецки в небольшом количестве бульона на водяной бане

При отпуске готовые клецки положить в тарелку и налить прозрачный бульон

200. Бульон с корзиночками из дичи

Бульон из дичи 400 для кнельной массы филе дичи 60 молоко 30 яйца (белок) 7 масло сливочное 5 овощи морковь 25 пастернак или петрушка 10 горошек консервированный 10 шпинат 10

Овощи нарезать мелкими кубиками, спассеровать с маспом до готовности, прибавить горошек Отдельно варить нарезанный шпинат Кнельную массу готовить, как описано выше (198)

Маленькие порционные формочки смазать маслом, положить в них кнельную массу слоем в 5—6 мм, середину заполнить подготовленными овощами и закрыть таким же слоем кнельной массы Сверху массу украсить кусочками моркови, зеленью и подвергнуть тепловой обработке на во-

дяной бане До отпуска готовые корзиночки из кнельной массы и овощей хранить в бульоне на водяной бане

При отпуске в тарелку положить корзиночки, шпинат и налить прозрачный бульон, отдельно можно подать пирожки

201. Бульон с рулетом из дичи

Продукты те же что для бульона с корзиночками из дичи ([redacted])

Обработать овощи и приготовить кнельную массу, как описано в предыдущей рецептуре Рулет приготовить из кнельной массы, которую начинить овощами (диаметр рулета 3,5—4 см), завернуть рулет в промасленную пергаментную бумагу и припустить с небольшим количеством жидкости в закрытом сотейнике Готовый рулет до отпуска хранить на водяной бане

При отпуске рулет нарезать кружочками, положить в тарелку, добавить сваренный шпинат и налить прозрачный бульон, отдельно можно подать пирожки

202. Бульон с блинчиками

Бульон куриный или из дичи 400 для блинчиков мука 20 яйца 8 молоко 50 сахар 3 соль 1 шпиг свиной 19 для кнелей филе курицы или дичи 40 молоко 20 яйца (белок) 5 шпинат 10

Для блинчиков в сырые яйца положить соль, сахар, влить молоко ($^1/_3$ нормы), всыпать предварительно просеянную муку и хорошо вымешать, чтобы не было комков После этого тесто развести оставшимся молоком и выпечь тонкие блинчики, у выпеченных блинчиков отрезать сухие края Одновременно приготовить кнельную массу ([redacted])

На подготовленные блинчики положить слой кнельной массы, разровнять его и свернуть рулетом, диаметром в 1,5—2 см Приготовленные рулеты сложить в сотейник,

смазанный маслом, подлить немного бульона, закрыть крышкой и припустить на плите или в жарочном шкафу

При отпуске в тарелку положить нарезанные кружочками блинчики, сваренный шпинат и налить прозрачный бульон

203. Бульон с пельменями

Бульон мясной прозрачный 400 для фарша говядина 35 свинина 39 лук 7 вода 15 соль — перец для теста мука 40 яйца 6 5 в том числе 3 для смазки теста вода 13 зелень 2

Для пельменей из муки, яиц, масла, воды (13 г на порцию) и соли замесить довольно крутое тесто, скатать его в виде шара, накрыть влажной марлей и выдержать в течение 30—40 минут Одновременно приготовить фарш Для этого мясо (говядину и свинину) 2—3 раза пропустить через мясорубку, добавить в него натертый на терке лук (лук можно также пропустить через мясорубку) вместе с мясом, соль, перец и хорошо перемешать

Приготовленное тесто раскатать длинной полосой, толщиной в 1,5—2 мм Край теста шириной в 1—1,5 см смазать яйцом, разложить шарики фарша, отступая от края на 3 см с интервалами в 2 см между ними Шарики фарша закрыть тестом, приподымая края и прижимая верхний край теста к нижнему вокруг каждого шарика Вырезать пельмени выемкой диаметром в 3 см Пельмени положить на листы, посыпанные мукой Хранить пельмени в холодильнике

Пельмени можно замораживать

Перед варкой пельмени на 20—30 секунд опустить в кипящую воду и переложить в бульон для варки

Отпускать пельмени с бульоном, в котором они варились, доливая прозрачный бульон и добавляя укроп или зелень петрушки

204. Бульон с равиолями

Бульон куриный или из дичи 400 филе рябчика куропатки или фазана или курицы 40, молоко 20 яйца (белок) 5 для теста мука 30 яйца 4 шпинат 15

Равиоли готовить также в форме пельменей, но совсем маленькими, диаметром в 1,5—2 см, не более

Для равиолей кнельную массу, которая служит фаршем, выпустить из пергаментной трубочки, в форме пуговок с интервалами между ними в 1 см

Вырезать равиоли тупой стороной выемки (чтобы лучше склеилось тесто)

Равиоли варить в бульоне, но предварительно опустить на 10—15 секунд в кипящую воду и переложить для варки в бульон

При отпуске равиоли положить в тарелку, добавить сваренный нарезанный шпинат и налить бульон Если блюдо подается в миске, то последнюю нагреть до всплывания равиолей на поверхность

205. Бульон с фрикадельками

Бульон прозрачный мясной 400 для фрикаделей говядина 75 масло сливочное 5 лук 8 яйца 4 вода 7 петрушка 2

Фрикадельки приготовить как описано выше (21) Разделать фрикадельки в форме маленьких шариков по 8—10 г и варить в бульоне или подсоленной воде в течение 5—6 минут Хранить готовые фрикадельки в бульоне на водяной бане (мармите)

Отпускать фрикадельки с бульоном и ошпаренными листиками петрушки,

206. Бульон с овощами и рисом

Бульон мяснои куриныи или из дичи 400 морковь 30 репа брюква 10 пастернак петрушка 10 лук пореи 10 горошек консервированный 5 стручки фасоли 5 шпинаг 10, рис 20

Овощи нарезать кубиками Отдельно отварить рис Рис и овощи хранить на мармите

При отпуске в тарелку положить овощи с бульоном, рис и налить прозрачный бульон

207. Бульон с овощами и бараниной

Бульон из баранины прозрачныи 400 баранина вареная 40 крупа перловая 10 стручки фасоли 40 морковь 30 репа брюква 10 пастернак, петрушка 10 лук пореи 10

Овощи подготовить так же, как описано выше ([redacted]) Отдельно отварить перловую крупу, после варки промыть кипяченой водой до прозрачности и отварить стручки фасоли

При отпуске в тарелку положить кусок баранины, овощи, стручки фасоли, крупу и налить прозрачный бульон

208. Бульон с цветной капустой

Бульон мясной или куриныи 400 капуста цветная 100 зелень петрушки 3

Гарнир для бульона приготовить следующим образом цветную капусту нарезать на отдельные кочешки и варить в подсоленной воде До отпуска вареную капусту хранить на водяной бане

При отпуске предварительно прогретую в бульоне капусту положить в тарелку, добавить ошпаренные листики петрушки и налить прозрачный бульон

209. Бульон с брюссельской капустой

Бульон прозрачный мясной 400 брюссельская капуста (кочешки) 100

Целые крепкие кочешки брюссельской капусты ошпарить в кипятке (2—3 минуты), откинуть и сварить в бульоне до готовности Готовую капусту хранить в бульоне на мармите Отпускать, как сказано выше (208)

210. Бульон весенний с омлетом

Овощи в половинном размере готовить так же, как для бульона с овощами и зеленью (194) Отдельно приготовить омлеты (2—3 сортов), разные по цвету, например с томатом, со шпинатом, с курицей и т д Готовить в закусочных формочках или нарезать кусками Бульон прозрачный мясной, куриный или из дичи Отпускать как сказано выше

211. Бульон с овощами (фермер)

Бульон мясной или куриный 400 овощи кружочками морковь 30 репа брюква 20 пастернак 10 картофель 40 помидоры 25 масло сливочное 5 зелень 2

Морковь, пастернак, репу или брюкву нарезать кружочками диаметром в 1,5—2 см, слегка спассеровать с маслом (масло отстоять, удаляя сыворотку), залить прозрачным бульоном и варить при слабом кипении несколько минут, затем добавить так же нарезанный картофель Готовые овощи хранить на мармите

Отдельно припустить в собственном соку помидоры, очищенные от кожицы и зерен, нарезанные кусочками, в меру посоленные Листики зелени петрушки ошпарить

При отпуске в тарелку положить овощи с бульоном, помидоры, зелень и налить прозрачный бульон

212. Бульон с овощами (на гренках)

Бульон мясной 400 морковь 30 репа 20, капуста белокочанная или савойская 30 лук порей 10 сыр 5 масло сливочное 12

Овощи нашинковать соломкой, капусту ошпарить и все вместе слегка спассеровать, посолить и припустить до готовности, с тем, чтобы к концу варки вся жидкость выпарилась

Один — два ломтика хлеба (не обрезая корок) толщиной 5—6 мм обжарить с маслом с обеих сторон, положить на них слой овощей, посыпать натертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу Гренки переложить в сотейник в один ряд с интервалом в 1 —1,5 см, полить мясным бульоном с жиром и поставить в жарочный шкаф на 12—15 минут (гренки должны хорошо набухнуть)

При отпуске положить в тарелку гренки и налить прозрачный бульон

Так же можно готовить супы с различными наборами овощей и зелени Овощи можно нарезать ломтиками, а после припускания нарубить, заправить по вкусу и поступить, как указано выше

213. Бульон с овощами в горшочке

Бульон мясной или куриный 400 цыпленок 67 морковь 30 репа 20 сельдерей 10 лук порей 15 савойская капуста 60 масло сливочное 5 хлеб пшеничный 30

В горшочек положить порцию сырого цыпленка, морковь, репу и другие овощи, нарезанные дольками, лук порей и савойскую капусту (предварительно ошпаренную) Горшочек с овощами залить прозрачным бульоном, добавить растопленное сливочное масло (без отстоя), закрыть горшочек крышкой и поставить в жарочный шкаф на 35—45 минут

Подать в закрытом горшочке Отдельно подать гренки, нарезанные мелкими ломтиками

214. Бульон со спаржей и кнелями

Бульон мясной куриный 400 спаржа 25 петушиные гребешки 20, для кнелей филе курицы 30 молоко 15 яйца (белок) 4 масло сливочное 2

Из куриной кнельной массы разделать кнели при помощи чайных ложек (196) Спаржу нарезать по 2—2,5 см и отварить в подсоленной воде Подготовленные гребешки также сварить Гарнир хранить на мармите

При отпуске в тарелку положить спаржу, нарезанные гребешки, кнели и налить прозрачный бульон

215. Бульон с кнелями в салате

Бульон мясной или куриный 400 филе курицы или рябчика 40 молоко 20 яйца (белок) 5 масло сливочное 1

Листья зеленого салата ошпарить в кипятке (2—3 минуты), откинуть, облить холодной водой и разложить тонким слоем на доске На подготовленные листья нанести ровный слой кнельной массы из курицы или дичи и свернуть в виде рулета диаметром до 2—2,5 см Рулеты положить в соответствующую посуду, дно которой смазать маслом, подлить немного бульона, накрыть крышкой и припустить

При отпуске рулет нарезать кружочками, положить в тарелку и залить прозрачным бульоном

216. Бульон о разными омлетами

Бульон мясной или куриный 400, продукты для омлета см на стр 148—150

Приготовить омлет 3—4 сортов, например с морковью, горошком, печенкой натуральной в соответствующих пропорциях Разлить и варить омлет в маленьких тарталетках (по 3—4 шт на порцию) или в соответствующей посуде на 10 порций, омлет нарезать кусками в форме кубика, ромба,

квадрата и т п Отдельно отварить нарезанный шпинат При отпуске в тарелку положить омлет разных цветов, шпинат и налить прозрачный бульон,

217. Бульон с омлетом и спаржей

Бульон мяснои или куриныи 400 головки спаржи 50 для омлета томаг-пасга 15 бульон 25 яйца 1/2 шг., сахар 1 масло сливочное 1 зелень 2 Омлег можно приготовить по рецепту помещенному на стр 149

Для бульона приготовить омлет с томатом ([redacted]) Головки спаржи (лучшая часть) отварить в подсоленной воде При отпуске в тарелку положить омлет, приготовленный в порционной формочке или нарезанный в форме брусочков, ошпаренные листочки зелени петрушки и налить прозрачный бульон

218. Бульон с отлетом и капустой

Бульон прозрачныи мяснои или куриныи 400, для омлета яйца 1/2 шт молоко 25 масло сливочное 1

Приготовить омлет натуральный ([redacted]) Ошпарить и сварить в бульоне брюссельскую капусту Отпускать так же, как сказано выше При массовом производстве можно использовать яичные желтки

219. Бульон с омлетом и вермишелью

Бульон мяснои или куриныи 400 вермишель 20 для омлета пюре из куриной печенки 25 бульон или соус молочныи 15 яица 1/2 шт масло 1

Можно приготовить омлет с яичными желтками, как описано выше

Омлет готовить с печенкой ([redacted]) в порционных формочках Вермишель отварить При отпуске в тарелку положить омлет, вермишель и налить прозрачный бульон

220. Бульон с омлетом из кукурузы

Бульон мясной 400 для омлета вареные зерна кукурузы 25 соус бешамель 5 молоко или сливки 10 яйца 1/2 шт масло 1 Можно приготовить омлет с яичными желтками

Приготовить овощи в половинном размере так же, как для бульона с овощами кубиками Омлет с кукурузой готовить, как описано на стр 150 Отпускать прозрачный бульон с овощами и омлетом

221. Суп из телячьей головы

Голова телячья (без костей) 90, мясо говяжье для оттяжки 30 яйца (белки) для оттяжки 5 морковь 50 репа брюква 40 пастернак петрушка 15 сельдерей 10 лук саженец 25 вино (мадера) 10 крахмал картофельный 5 тимьян майоран мускатный орех по 0 1 перец черный 2

С телячьей головы снять кожу и мясо, хорошо промыть, залить холодной водой (чтобы мясо было покрыто водой) и варить в закрытой посуде при слабом кипении до готовности Вареное мясо вынуть из бульона, накрыть влажной марлей, хранить в холодильнике

Одновременно из предварительно измельченных и затем обжаренных в жарочном шкафу телячьих костей приготовить красный (коричневый) бульон Варить бульон при слабом кипении в течение 2 5—3 часов Во время варки с поверхности бульона удалить пену и жир, после чего присоединить бульон, полученный от тепловой обработки телячьей головы, процедить и осветлить заранее подготовленной оттяжкой За 10—15 минут до окончания варки в бульон добавить специи

Готовый красный бульон процедить, затем влить картофельный крахмал, разведенный охлажденным бульоном, и довести до кипения Хранить приготовленный бульон на мармите

Отдельно приготовить гарнир коренья нарезать дольками или вырезать из них специальной выемкой шарики, мелкий лук очистить, оставляя целыми головками, и все вместе слегка спассеровать с маслом, заливая прозрачным бульоном (чтобы они были только покрыты), и варить в закрытой посуде в течение 20—30 минут при слабом кипении

При отпуске в тарелку положить кусочки прогретой в бульоне головы, коренья с частью бульона и налить прозрачный красный бульон

222. Суп из говяжьих хвостов

Хвосты говяжьи 71, мясо говяжье 30 репа 50 морковь 40 петрушка сельдерей 15 лук порей 25 горошек консервированный 25 яйца для оттяжки 5 костный жир для обжарки хвостов 10 крахмал картофельный 5 вино мадера 10 специи майоран 0 1 шафран 0,1, розмарин 0 1 базилик 0 1 перец горошком 0,05 лавровый лист 0 05

Хвосты крупного рогатого скота разрезать по суставам, положить в кипящую воду на 3 минуты и промыть в холодной воде Куски хвостов обжарить в кастрюле со свиным салом вместе с кореньями и луком (отходами от обработки кореньев для гарнира)

Обжаренные хвосты залить горячей водой или бульоном и варить при слабом кипении 3—4 часа

Для гарнира сварить в бульоне морковь и репу в форме орешков По готовности прибавить к ним горошек, специи и дать настояться под крышкой (на столе)

Готовые хвосты вынуть из бульона и хранить на мармите в закрытой посуде За 15—20 минут до окончания варки добавить специи Бульон оттянуть, после чего очистить от жира и процедить, бульон довести до кипения, заправить крахмалом, добавить мадеру и по вкусу посолить

При отпуске в тарелку положить мясо хвостов, гарнир и налить бульон Можно горячие, хорошо сваренные хвосты положить целыми суставами в тарелку

Суп можно приготовить без вина Настой со специями сделать на бульоне

223. Уха с расстегаями или кулебякой

Рыба мелкая — ерши окуни 150 икра паюсная 8 петрушка 3 лук 10 стебли зелени петрушки сельдерея Отдельно приготовить расстегаи или кулебяку

Уху (бульон) приготовить можно из всякой рыбы, а также из ее отходов Наиболее вкусная уха получается из мелкой рыбы — ершей или окуней, у которой при холодной обработке удаляют внутренности

Вымытых ершей или окуней залить холодной водой и при медленном нагревании довести до кипения, с поверхности бульона удалить пену, затем добавить петрушку, лук и варить в течение 40—50 минут Готовый бульон процедить и осветлить оттяжкой из икры, которую приготовить следующим образом икру растереть в ступке, постепенно прибавляя по 1—2 ложки воды до тех пор, пока не получится однородная масса (икринки должны быть тщательно растерты), полученную массу развести холодной водой в 4—5-кратном размере (по отношению к весу массы) и добавить соль Подготовленную оттяжку влить в бульон, размешать, закрыть котел крышкой и нагреть После того как бульон закипит, снять пену и варить при слабом кипении 20—30 минут Готовый бульон снять с огня и дать отстояться для оседания оттяжки, а затем процедить

При приготовлении большого количества ухи оттяжку можно вести в два приема При варке в бульон следует добавлять стебли петрушки и сельдерея, которые придают

бульону (ухе) приятный аромат и красивый зеленоватый оттенок

Бульон, приготавливаемый из отходов, точно так же осветлить, добавить стебли зелени петрушки и сельдерея Оттяжка из икры паюсной придает ухе особый приятный привкус и аромат Оттяжкой из икры свежей рыбы — судака, щуки и др , также можно осветлять бульон, но он приобретает запах сырой рыбы, который не так приятен в горячем бульоне

Уху подать в бульонных чашках Отдельно на тарелке подать расстегаи или кулебяку с визигой и рыбой или с рисом и рыбой

224. Уха из стерляди

Рыбный бульон 400 стерлядь 94 масло сливочное 2 морковь 5 лимон 1/15 шт зелень петрушки или укроп 3 перец горошком 0 05

Хорошо промытые куски стерляди протереть салфеткой до полного удаления поверхностной слизи, затем ошпарить кипятком (20—30 секунд) и промыть холодной водой

В порционную миску или сотейник налить ранее приготовленный рыбный бульон, довести его до кипения, заложить куски стерляди, добавить перец горошком (2 зерна) и варить 10—15 минут (в зависимости от величины кусков) Появляющуюся на поверхности пену удалить

Если на поверхности ухи нет блесток жира, то для этой цели морковь, измельченную на терке, спассеровать на сливочном масле, процедить и масло прибавить к ухе

На розетке подать ломтик лимона и мелко нарезанную зелень Отдельно можно подать расстегаи с рыбой или визигой

225. Уха из налима

Бульон (уха) 400 налим 91 масло сливочное 2 морковь 5 лимон 1/15 шт., зелень петрушки или укроп 3 перец горошком 0 05.

С налима снять кожу, отделить печень, после чего тщательно промыть, а затем нарезать порционными кусками, ошпарить в горячей воде 20—30 секунд, промыть в холодной воде Варить рыбу так же, как стерлядь Печень сварить отдельно

Отпускать уху с куском рыбы и печени Отдельно подать ломтик лимона и мелко нарезанную зелень К ухе можно подать расстегаи с визигой

226. Уха рыбацкая

Рыба — мелочь (ерши окуни) 100 или рыбные отходы 150—200 судак 63 налим без кожи 81 картофель 150 лук 25 петрушка 5 масло сливочное 8 зелень 2

Из обработанной мелкой рыбы и отходов от налима и судака приготовить рыбный бульон После окончания варки бульон процедить В приготовленный бульон заложить картофель целыми клубнями, лук головками и варить 15—20 минут, затем положить в бульон куски подготовленной рыбы и варить до готовности Появляющуюся на поверхности пену снимать За 10—15 минут до окончания варки добавить перец, лавровый лист и соль После окончания варки в бульон положить сливочное масло

Отпускать бульон с кусками рыбы, картофелем, луком и зеленью

Рыбацкую уху можно приготовить таким же способом из сома и щуки, сазана и другой рыбы

Уху можно готовить без масла

227. Уха ростовская

Судак свежии 94 кости рыбные 100 картофель 150 петрушка 20 лук 25 помидоры свежие 85 масло сливочное 10 зелень 2

В приготовленный и процеженный (после варки) бульон из рыбных костей заложить картофель, лук и петрушку, нарезанные дольками, и варить в течение 20—25 минут За 10—15 минут до окончания варки в бульон положить куски судака, помидоры и специи По окончании варки в уху добавить сливочное масло

Подать уху так же, как рыбацкую (см выше)

228. Уха из морского окуня

Рыбные отходы 200—150 икра паюсная 8 пегрушка 4 лук 10 стебли зелени петрушки сельдерея рыба по норме Сборника рецепгур

Уху можно готовить из судака, сома, сазана и другой рыбы Вкусная уха получается не только из морского окуня, но и из кеты, налима, белорыбицы, омуля, максуна, кефали и др

Приготовить уху так же, как описано выше Крупную рыбу разделать на филе, нарезать порционными кусками и поступать так же, как описано выше Бульон приготовить из отходов рыбы

При массовом приготовлении рыбу сварить отдельно в сотейнике и хранить в горячем состоянии на мармите или на борту плиты

Бульон от варки рыбы присоединить к прозрачному бульону (ухе)

При отпуске в подогретую тарелку положить кусок рыбы, налить прозрачный бульон (уху) и положить зелень Лимон можно не подавать

229. Уха с кнелями

Рыбные кости 200—150 петрушка 3 лук 10 стебли зелени петрушки сельдерея для кнелей филе судака 60 хлеб 20 молоко 40 яйца (белок) 10 укроп 2 сметана 30

В готовом процеженном рыбном бульоне сварить кнели, разделанные посредством ложек При отпуске в суп положить сметану и зелень

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

Холодные супы готовят на хлебном квасе и на свекольном отваре (последний можно предварительно заквасить) Квас для холодных супов должен быть немолодым и не слишком кислым Кроме того, холодные супы можно готовить на сыворотке, простокваше, кислом молоке Хранят супы на льду и подают охлажденными до 10° При отпуске в суп можно добавлять кусочки пищевого льда или же подавать его отдельно на розетке

Окрошку мясную или овощную можно приготовить, заменяя хлебный квас сывороткой, простоквашей или квашеным молоком В молоко и простоквашу прибавляют до 50% кипяченой холодной воды

230. Окрошка мясная

Говядина 81, лук зеленый 30 огурцы свежие 60 сметана 20 яйца 1/2 шт сахар 5 горчица 2 укроп 4 квас хлебный 300

Охлажденное вареное мясо и очищенные от кожицы огурцы нарезать мелкими кубиками (огурцы можно нарезать короткой соломкой в 1,5—2 см) Зеленый лук тонко нашинковать и растереть с небольшим количеством соли до появления сока, Яйца сварить вкрутую, а затем нарубить или мелко нашинковать В сметану положить яйца, зеленый лук,

горчицу, сахар, соль (по вкусу), хорошо перемешать и развести квасом В приготовленную смесь добавить подготовленные продукты и размешать

Яичные желтки можно растереть и смешать со сметаной, а белки мелко порубить

При отпуске окрошку посыпать укропом

При массовом отпуске окрошки подготовленные продукты соединить со смесью, добавить немного квасу и хранить на льду, отдельно от оставшегося кваса При отпуске в тарелку положить порцию продуктов, добавить квас и укроп

231. Окрошка сборная мясная

Готовить и отпускать эту окрошку так же, как и мясную Телятину предварительно пожарить или сварить Набор мясных продуктов в пределах нормы можно изменить, например включить в набор вареный свежий или соленый язык, нежирную ветчину, баранину, солонину и др Остальные продукты, как на окрошку мясную (230)

232. Окрошка из дичи и телятины

Рябчик или куропатка серая 1/3 шт телятина готовая 30 остальные продукты как на окрошку мясную (230)

Готовить и отпускать эту окрошку так же, как и мясную (230) Телятину и дичь использовать жареной или вареной

233. Окрошка овощная

Квас хлебный 300 морковь 20 картофель 75 репа или брюква 10 редис 20 лук зеленый 30 огурцы свежие 65 сметана 30 яйца 1/2 шт укроп 4 горчица 2 сахар 5

Клубни картофеля тщательно вымыть и сварить в кожице Морковь и репу очистить от кожицы и сварить отдельно

После этого овощи охладить и нарезать мелкими кубиками или короткой соломкой (2—2,5 см) Для улучшения вкуса окрошки картофель можно натереть на терке, а лук растереть с солью до появления сока

В остальном приготовлять и отпускать окрошку овощную так же, как окрошку мясную

234. Свекольник

Квас хлебный 300 свекла с ботвой 80 морковь 20 огурцы свежие 50 лук зеленый 25 яйца 1/2 шт сметана 40 сахар 5 уксус 8 укроп 4

Свеклу нарезать соломкой, черешки — кусочками в 2 — 3 см, залить водой, добавить уксус и тушить в закрытой посуде 20—30 минут За 10—15 минут до окончания тушения добавить нарезанную ботву Готовую свеклу охладить в отваре Остальные овощи подготовить так же, как для окрошки овощной (233) Сметану, яйца, зеленый лук, сахар, соль соединить и тщательно перемешать В полученную смесь положить свеклу вместе с отваром, огурцы, влить квас и размешать При отпуске в свекольник добавить укроп При массовом приготовлении свекольника следует руководствоваться теми же указаниями, что и при изготовлении окрошки мясной

235. Борщ холодный

Отвар свекольный 350 морковь 20 свекла 100 лук зеленый 25 огурцы 50 сметана 40 яйца 1/2 шт сахар 5 уксус 8 укроп 4

Столовую свеклу, морковь сварить, отвар процедить и охладить Морковь, свеклу, огурцы нарезать соломкой, лук зеленый нашинковать Дальнейший процесс приготовления такой же, как и свекольника Вместо кваса можно использо-

вать отвар от свеклы Борщ заправить по вкусу сметаной, сахаром, солью, уксусом

При массовом приготовлении использовать указания, данные для окрошки мясной ([redacted])

236. Борщ холодный мясной

Говядина 81 (сырая) бульон мясной и отвар свекольный 350 свекла 100 лук зеленый 25 огурцы 50 сметана 40 яйца 1/2 шт сахар 5 уксус 8 укроп 4

Борщ готовить так же, как описано выше ([redacted]), но на охлажденном мясном процеженном бульоне с добавлением свекольного отвара

Борщ заправить, как сказано выше При отпуске в тарелку с борщом положить кусок вареного мяса или нарезать его так же, как нарезаны овощи

237. Борщ холодный с рыбой или крабами

Белуга осетрина или севрюга 43 окунь морской или треска горячего копчения 50 или крабы консервированные 35 отвар свекольный 350 свекла 100 морковь 26 лук зеленый 25 огурцы 50 сметана 40 сахар 5 уксус 8 укроп 4

Борщ готовить так же, как описано выше, на свекольном отваре Рыбу варить отдельно белугу, осетрину и севрюгу— крупными звеньями, судак, треску и др — порционными кусками Сваренную рыбу охладить

При отпуске в борщ положить кусок рыбы и укроп

238. Щи зеленые с яйцом

Щавель и шпинат по 75 картофель 75 огурцы 50 лук зеленый 40 яйца 1/2 шт сметана 40 сахар 5 кислота лимонная укроп 4

Щавель и шпинат подготовить так же, как описано выше ([redacted]) Картофель нарезать маленькими кубиками, сварить и

охладить Отвар использовать для щей Лук зеленый, огурцы, яйца нарезать так же, как для окрошки

Протертый щавель и шпинат соединить с отваром, добавить холодную кипяченую воду или холодный бульон Заправить сметаной, солью, сахаром, лимонной кислотой по вкусу и добавить подготовленные продукты и укроп

Щи зеленые холодные можно приготовить с мясом, используя бульон (без жира) для щей, или готовить на рыбном бульоне и подавать с рыбой

Щи холодные можно готовить также из одного щавеля или одного шпината В последнем случае в процессе варки добавить лимонную или другую кислоту по вкусу

239. Ботвинья

Осетрина севрюга белуга 93 судак 94 треска 91 балык белорыбий 30 крабы консервированные 35, квас хлебный 350 шпинат 70 щавель 40 лук зеленый 20, огурцы 65 салат 5 хрен (корень) 15 укроп 5 сахар 5 лимонная цедра

Ботвинью готовить с белугой, осетриной, судаком (свежим) или балыком белорыбьим и осетровым, треской, а также с консервированными крабами

Рыбу сварить и охладить, шпинат и щавель, сваренные раздельно, протереть через сито, огурцы нарезать короткой соломкой, хрен натереть на терке, лук нашинковать

Пюре из шпината и щавеля соединить, добавить соль, сахар (для вкуса тертую лимонную цедру) и развести квасом

При отпуске ботвинью налить в миску или тарелку Отдельно на блюде или тарелке подать рыбу, а в салатнике — кусочки пищевого льда Рыбу, нарезанную на порции, гарнировать «букетами» — свежими огурцами, зеленым луком, хреном, листиками салата и укропом Сверху рыбу можно украсить раковыми шейками или кусочками крабов При

массовом отпуске гарнир — лук, огурцы, хрен и зелень — можно положить в квас вместе со шпинатом При отпуске В тарелку положить кусок рыбы и налить заправленный квас

240. Холодник с крабами

Квас хлебныи 350 крабы консервированные 35 лук зеленыи 30 огурцы 80 сметана 40 яйца 1/2 шг сахар 5 укроп 4

Свежие огурцы нарезать короткой соломкой, лук зеленый и яйца нашинковать, крабы нарезать кусочками без хрящевых пластинок, сок использовать для кваса В остальном готовить так же, как окрошку овощную

241. Холодник по-белорусски

Щавель 200 огурцы 50 лук зеленыи 30 яица 1 шт сметана 30 сахар 10 укроп 4

Листики щавеля мелко нарезать, положить в кипящую воду и варить 5—7 минут, после чего отвар со щавелем охладить Шинкованный лук растереть с солью до появления сока, добавить нарезанные огурцы, белок вареного яйца Желток растереть и все это соединить с охлажденным отваром щавеля Заправить сметаной, солью, сахаром, укропом по вкусу.

242. Хлебный суп

Хлеб ржанои 200 изюм (сабза) 30 сахар 60 клюква 30 яблоки 50 сливки 30 корица в порошке 0 02

Поджаренные сухари из ржаного хлеба залить кипятком, дать настояться и процедить Размоченные сухари протереть через сито и соединить с процеженным отваром, добавить изюм, клюквенный сок, сахар, корицу и яблоки, нарезанные ломтиками, корицу в порошке и кипятить 5—6 минут Суп охладить

При отпуске в тарелку с супом положить взбитые в пену сливки

243. Хлебный квас

Мелко нарезанный ржаной хлеб поджарить и подсушить в жарочном шкафу (не пережигая), высыпать при непрерывном помешивании в воду, предварительно вскипяченную и охлажденную до 80° (воды на 1 кг сухарей взять 20 л)

Посуду накрыть крышкой и оставить для настаивания на 1 — 1,5 часа в теплом месте, периодически перемешивая массу

Полученное сусло слить, а сухари снова залить водой в количестве 10 л и вторично дать настояться в течение 1—1,5 часов, затем сусло слить В сусло, полученное от первого и второго настаивания, добавить сахар и дрожжи, разведенные небольшим количеством сусла Температура сусла при введении дрожжей не должна превышать 25° Эта температура и должна поддерживаться во все время брожения, которое продолжается 8—12 часов После окончания брожения квас слить и охладить Так же готовить квас и из сухого кваса, вырабатываемого нашей пищевой промышленностью

СУПЫ ИЗ ПЛОДОВ И ЯГОД

Супы приготовляют из свежих и сушеных плодов и ягод, а также из фруктово-ягодных соков, пюре, экстрактов и сиропов, выпускаемых предприятиями пищевой промышленности

Если супы готовят из сортовых плодов и ягод, то ягоды кладут целыми, а плоды нарезают кусочками различной

формы (ломтиками, кубиками, соломкой) Ягоды и плоды помятые или поврежденные (пищевой брак) протирают

Для усиления аромата в суп можно положить лимонную или апельсиновую цедру, корицу, гвоздику и другие пряности Однако в больших количествах пряности употреблять не следует, так как они не должны заглушать приятного аромата, свойственного плодам и ягодам, из которых готовится суп Для улучшения вкуса в супы добавляют белое или красное виноградное вино, а также мед и сахар Значительно улучшают вкус и повышают питательность сладкого супа свежая сметана или сливки, которые кладут в тарелку при отпуске или подают отдельно в соуснике

Подают супы холодными и горячими с гарниром из макаронных изделий, риса, саго, которые отваривают отдельно и добавляют в суп во время отпуска Кроме того, сладкие супы отпускают с варениками, холодными пудингами или запеканками из манной крупы или риса, нарезанными кубиками средней величины (1—1,5 см) На пирожковой тарелке к сладким супам можно подавать сухой бисквит, сухарики из кекса, сухое печенье

ГАРНИРЫ К ПЛОДОВО-ЯГОДНЫМ СУПАМ

Наименование продуктов и блюд	Вес нетто (в г)	Готовые изделия (в г)
Макаронные изделия вермишель, суповая засыпка (звездочки, рожки)	20	—
Рис, саго	18	—
Пшеничные кукурузные хлопья, рис, кукуруза воздушная	—	25
Пудинг рисовый	—	50
Пудинг манный	—	50
Запеканка рисовая и др	—	50

244. Суп из яблок и груш

Яблоки 80 груши 90 крахмал картофельный 10 сахар 20 сметана или сливки в/с 20 корица 0 5

Очищенные от кожицы и семенных коробочек яблоки и груши нарезать ломтиками, маленькими дольками или брусочками, залить процеженным отваром или водой, добавить сахар, корицу и варить на слабом огне Перед окончанием варки влить разведенный картофельный крахмал, осторожно помешивая суп, чтобы не помять фрукты, и вновь довести до кипения Если суп недостаточно кислый, добавить лимонную кислоту

Перед отпуском из супа удалить корицу, затем налить в тарелку и добавить сметану или сливки Из отходов свежих фруктов можно приготовить отвар

245. Суп из цитрусовых

Апельсины или мандарины 130 сахар 25 крахмал картофельный 10 сливки или сметана в/с 20

Половину полагающегося по норме сахара растворить в горячей воде, добавить тонко нарезанную цедру от апельсинов или мандаринов и довести до кипения Затем ввести предварительно разведенный водой картофельный крахмал и вновь нагреть до кипения Полученный сироп охладить

Очищенные апельсины или мандарины нарезать ломтиками, удалить зерна, засыпать сахаром и оставить стоять, пока готовится сироп для супа В охлажденный сироп положить подготовленные апельсины или мандарины и добавить лимонную кислоту, если суп недостаточно кислый

Отдельно для гарнира отварить рис или саго и затем охладить

При отпуске в тарелку положить гарнир, налить суп и добавить сметану или сливки

246. Суп вишневый с варениками

Вишня 150 (с косточками) крахмал картофельный 10 сахар 30 мука 30%-ная 25 яйца 1/5 шт сметана или сливки в/с 20

Ягоды перебрать, лучшие ягоды отобрать для начинки вареников и удалить из них косточки Оставшиеся ягоды размять, добавить косточки, залить их водой и варить 5—6 минут Готовый отвар снять с огня и дать настояться в течение 15—20 минут, после чего отвар процедить через сито, а ягоды лротереть

Отдельно приготовить тесто (203), тонко раскатать, положить на пласт теста по 1—2 ягоды, через небольшие промежутки, накрыть краем теста и вырезать выемкой маленькие вареники Разделанные вареники опустить в кипящий сироп и варить 5—6 минут Перед окончанием варки в суп, осторожно помешивая, чтобы не помять вареников, влить разведенный водой картофельный крахмал

Отпускать суп горячим со сметаной или сливками

247. Суп-пюре из черники

Черника свежая 120 или сушеная 60 сахар 20 крахмал картофельный 10 сметана или сливки в/с 20

Чернику перебрать, вымыть, залить горячей водой, добавить сахар и варить 5—6 минут, затем ввести разведенный картофельный крахмал, нагреть до кипения и охладить

При отпуске в тарелку с супом добавить сметану или сливки

Суп из сушеной черники готовить несколько иначе, а именно перебранные и вымытые ягоды залить холодной водой и варить 25—30 минут, в остальном поступать так же, как при приготовлении супа-пюре из свежей черники

248. Суп-пюре из кураги

Курага 60 сахар 20 крахмал картофельныи 10 сметана или сливки в/с 20 корица 0 5

Курагу тщательно промыть, залить холодной водой и варить в закрытой посуде до размягчения Готовую курагу протереть вместе с отваром, добавить сахар и воду, довести до кипения, влить разведенный картофельный крахмал и дать снова закипеть

При отпуске в тарелку с супом добавить сливки или сметану

249. Суп-пюре из клюквы

Клюква 60 сахар 40 картофельныи крахмал 10 сливки или сметана в/с 20 корица 0 5

Клюкву вымыть, затем отжать сок и хранить его в холодильнике Отжатую клюкву залить водой и сварить Готовый отвар процедить, добавить сахар и воду, довести до кипения, влить разведенный водой картофельный крахмал и дать снова закипеть, после чего снять с огня и соединить с клюквенным соком

Отпускать суп со сметаной или сливками

Таким же способом приготовить сладкие супы-пюре из клубники, земляники, малины и черной смородины

250. Суп-пюре из абрикосов и яблок

Абрикосы яблоки или другие фрукты 130 крахмал каргофельныи 10 сахар 20 сливки или сметана в/с 20

Фрукты вымыть, более крупные плоды разрезать на 2 части, залить горячей водой так, чтобы они были только покрыты ею, и варить в закрытой посуде до размягчения Готовые фрукты протереть вместе с отваром через сито Оставшиеся после протирания отходы можно залить водой,

прокипятить и отвар процедить В пюре из фруктов добавить сахар, отвар и воду, довести до кипения, а затем влить предварительно разведенный водой картофельный крахмал, дать снова прокипеть и охлаждать

Отпускать суп со сливками или сметаной

251. Суп из сушеных фруктов

Фрукты сушеные (смесь) 60 сахар 25 крахмал картофельный 10 сливки или смегана в/с 20

Сушеные фрукты перебрать, промыть и отсортировать по видам Крупные яблоки и груши разрезать на 2—4 части, затем залить холодной водой и варить в закрытой посуде 15—20 минут В полученный отвар добавить остальные фрукты, сахар, корицу и продолжать варку до готовности Перед окончанием варки ввести разведенный водой картофельный крахмал

При отпуске в тарелку с супом добавить сливки или сметану

СОДЕРЖАНИЕ

От издательства 3

Общие сведения 5

Приготовление полуфабрикатов 23

Бульоны 23

Мяснои бульон 23
Косгный бульон 26
Рыбный бульон 28
Грибной бульон 29

Обработка овощеи 30

Пассерование овощеи и муки 31

Приготовление супов 35

Заправочные супы 39

Щи 43

1 Щи из свежеи капусты 44
2 Щи из свежеи капусгы с картофелем .. 44
3 Щи из капусгнои рассады 45
4 Щи из савоиской капусгы 45

5 Щи из квашенои капусты с мясом 45
6 Щи из квашенои капусгы с картофелем и мясом 46
7 Щи суточные с мясом 47
8 Щи по-уральски с крупои 43
9 Щи из квашенои капусты с головизнои 48
10 Щи из квашеной капусты с соленой рыбои 49
11 Щи из квашенои капусты со снетками 49
12 Щи из квашеной капусты с грибами 49
13 Щи из крапивы 50
14 Щи зеленые 51
15 Щи из шавеля 51
16 Щи из сушеных овошеи 52

Борщи 53

17 Борщ 54
18 Борщ с картофелем 58
19 Борш московскии 58
20 Борш с сардельками 57
21 Борш сибирскии 57
22 Борш с фасолью 58
23 Борщ с клецками 58
24 Борщ с черносливом 59
25 Борщ зеленыи 60
26 Борш с крапивои (молдавское блюдо) 60
27 Борш с ботвой свеклы 61
28 Свекольник 61
29 Борщ с соленои рыбои 62
30 Борш из сушеных овощеи 62
31 Борш украинскии 63
32 Борш с уткои (украинское блюдо) 63
33 Борщ с ушками (украинское блюдо) 64
34 Борщ полтавский 65
35 Борщ селянский (украинское блюдо) 65
36 Борш киевский 66
37 Борш волынский 67
38 Борш черниговский 67
39 Борш белорусский 67

Рассольники 68

40 Рассольник московскии с почками 68
41 Рассольник с потрохами 69
42 Рассольник ленинградскии 70
43 Рассольник домашний 71
44 Рассольник с клецками 71
45 Рассольник с фрикадельками 71
46 Рассольник с соленой рыбой 72
47 Огуречник (украинское блюдо) 72

Солянки 73

48 Солянка сборная мясная 73
49. Солянка из птицы или дичи 74
50. Солянка по-домашнему 74
51 Солянка мясная по-ленинградски 74
52 Солянка сборная из субпродуктов 75
53 Солянка мясная с клецками 75
54 Солянка из стерляди или осетрины 76
55 Солянка рыбная донская 77
56 Солянка грибная 77
57 Суп раковыи 77
58 Чихиртма (грузинское блюдо) 79

Супы из свежих овощеи 80

59 Суп крестьянский (вариант I) 81
60 Суп крестьянский (вариант II) 82
61 Суп овощной мавританский 82
62 Суп овощной с фасолью 83
63 Суп из кабачков с грибами 83
64 Суп овощной с огурцами 84
65 Суп из сборных овощей с тыквои 84
66 Суп овощной с клецками 85
67 Суп овощнои с салатом 85
68 Суп овошной с кольраби 86
69 Суп овощной со спаржей 86
70 Суп с брюссельскои капустои 87
71 Суп овощной в цветнои капустои 88
72 Суп овощнои с зеленью 83
73 Суп овощнои с горошком и бобами 88
74 Суп овошнои с вермишелью 89

75 Суп овощнои с кукурузои 89
76 Суп из цветной капусты с мясом 90
77 Суп с савойской капустой и мясом 90
78 Суп овощной со свининои 91
79 Суп овошной со свиной головои 92
80 Суп овощной с погрохами 92

Супы каргофельные 93

81 Суп картофельныи с мясом 93
82 Суп охотничий (украинское блюдо) 94
83 Чорба (молдавское блюдо) 94
84 Суп каргофельныи с рыбои 94
85 Суп картофельный с грибами 95
86 Суп картофельныи с шавелем 95
87 Суп картофельныи со свежими грибами 96
88 Суп картофельныи с фасолью 98
89 Суп картофельныи с консервами 97
90 Суп картофельныи с луком пореем 97
91 Суп картофельныи с крупои 98
92 Суп полевой (украинское блюдо) 98
83 Суп картофельный с макаронными изде лиями 99
94 Суп картофельныи с домашнеи лапшои 99
95 Суп картофельныи с фрикадельками 99
96 Суп картофельныи с грибами и мозгами 100
97 Суп каргофельныи с потрохами 100
98 Суп картофельныи с кукурузои 101
99 Суп каргофельныи из сушеных овошеи 101

Супы из круп, бобовых и мучных изделии 101

100 Суп перловыи с баранинои 102
101 Суп рисовый с помидорами 102
102 Суп харчо (грузинское блюдо) 103
103 Суп рисовыи (армянское блюдо) 103
104 Замэ из птицы (молдавское блюдо) 104
105 Суп овсяныи с грибами 104
106 Суп из пшеничнои крупы (полтавскои) 104
107 Суп из фасоли с томатом 105
108 Замэ ку фасоле (молдавское блюдо) 105

109 Суп из фасоли с копченым гусем 105
110 Суп гороховый 106
111 Бозбаш ереванскии (армянское блюдо) 106
112 Пити (азербайджанское блюдо) 107
113 Суп гороховый с копченостями 107
114 Суп из чечевицы с копченостями 107
115 Суп лапша домашняя с курицеи 103
116 Суп с лапшой (азербайджанское блюдо) 103
117 Суп с лапшой и потрохами 109
118 Суп лапша домашняя грибная 109
119 Суп с макаронными изделиями 109
120 Суп грибной с ушками (белорусское блюдо) 110
121 Суп с макаронами и сыром 110
122 Суп с пельменями 110
123 Суп грибной с клецками 111
Молочные супы 112
124 Суп молочныи с макаронными изделиями . 112
125 Суп молочныи с домашней лапшои 113
126 Суп молочныи крупяной 113
127 Суп молочныи с геркулесом 114
128 Суп молочныи с клецками 114
129 Суп молочныи с овощами 114
130 Суп молочныи с тыквой 115
131 Суп молочныи с рисом и крабами 115
132 Суп молочный с картофельными клецками 115
133 Суп молочныи с профитролями 118
134 Суп молочный с савойской капустои 118
135 Суп молочный с овощами и макаронами 118
136 Суп молочный с брюссельской капустой 117
137 Суп молочный с кабачками 117
138 Суп молочный с овощами и вермишелью 117
Пюреобразные супы 118
139 Суп-пюре из моркови (на рисе) 121
140 Суп-пюре из моркови (на гренках) 121
141 Суп-пюре из моркови (на картофеле) 122

142 Суп-пюре из моркови (на белом соусе) 122
143 Суп-пюре из картофеля 122
144 Суп-пюре из земляной груши 123
145 Суп-крем из разных овощеи 123
146 Суп-пюре из кабачков 124
147 Суп-крем из тыквы 124
148 Суп-пюре из свежих огурцов 125
149 Суп-пюре из спаржи 125
150 Суп-пюре из цветнои капусты 126
151 Суп-пюре из шпината 128
152 Суп-крем из салата 127
153 Суп-крем из кукурузы 127
154 Суп-пюре из помидоров 128
155 Суп-пюре из зеленого горошка 128
156 Суп-крем из помидоров и яблок 119
157 Суп-крем из лука и томата 129
158 Суп-пюре из стручков фасоли (вариант I) 129
159 Суп-пюре из стручков фасоли (вариант II) 130
160 Суп-пюре из артишоков 130
161 Суп-пюре из фасоли 131
162 Суп-пюре из чечевицы 131
163 Суп-пюре из каштанов 131
164 Суп-пюре из свежих грибов 132
165 Суп-пюре из брюссельской капусты 133
166 Суп-пюре из савойскои капусты 133
167 Суп-пюре из брюквы 134
168 Суп-пюре из риса 134
169 Суп-пюре из перловои крупы 135
170 Суп-пюре из печенки 135
171 Суп-пюре из домашней птицы 136
172 Суп-пюре из дичи 136
173 Суп-крем из мозгов 137
174 Суп-пюре из раков 137
175 Суп-пюре из рыбы 138
176 Суп-пюре из рыбы и раков 139
177 Суп-пюре из салаки 139
178 Суп-пюре из крабов 140

Прозрачные супы 140

179 Мяснои прозрачныи бульон 142
180 Куриныи прозрачныи бульон 143
181 Прозрачныи бульон из дичи 144
182 Бульон с гренками 145
183 Борщок с острыми гренка?™ 145
184 Борщок с гренками 146
185 Бульон с сельдереем 147
186 Бульон с омлетом 147
187 Бульон с вермишелью или лапшои 151
188 Бульон с домашнеи лапшои 151
189 Бульон с рисом 151
190 Бульон с запеченным рисом 152
191 Бульон с запеченным рисом и овощами 152
192 Бульон с овощами (соломкои) 153
193 Бульон с овощами (кубиками) 153
194 Бульон с зеленью (весеннии) 154
195 Бульон с профитролями 154
196 Бульон с мучными клецками 155
197 Бульон с манными клецками 158
198 Бульон с кнелями 156
199 Бульон с разными кнелями 157
200 Бульон с корзиночками из дичи 157
201 Бульон с рулетом из дичи 153
202 Бульон с блинчиками 158
203 Бульон с пельменями 159
204 Бульон с равиолями 160
205 Бульон с фрикадельками 180
206 Бульон с овощами и рисом 161
207 Бульон с овощами и баранинои 161
208 Бульон с цветнои капустои 161
209 Бульон с брюссельскои капустои 162
210 Бульон весеннии с омлетом 162
211 Бульон с овощами (фермер) 162
212 Бульон с овощами (на гренках) 163
213 Бульон с овощами в горшочке 163
214 Бульон со спаржеи и кнелями 164
215 Бульон с кнелями в салате 164

216 Бульон с разными омлетами 164
217 Бульон с омлетом и спаржей 165
218 Бульон с омлетом и капустой 165
219 Бульон с омлетом и вермишелью 165
220 Бульон с омлетом из кукурузы 166
221 Суп из телячьей головы 166
222 Суп из говяжьих хвостов 167
223 Уха с расстегаями или кулебякой 168
224 Уха из стерляди 169
225 Уха из налимов 170
226 Уха рыбацкая 170
227 Уха ростовская 171
228 Уха из морского окуня 171
229 Уха с кнелями 172

Холодные супы 172
230 Окрошка мясная 172
231 Окрошка сборная мясная 173
232 Окрошка из дичи и телятины 173
233 Окрошка овощная 173
234 Свекольник 174
235 Борщ холодный 174
236 Борщ холодный мясной 175
237 Борщ холодный с рыбой или крабами 175
238 Щи зеленые с яйцом 175
239 Ботвинья 176
240 Холодник с крабами 177
241 Холодник по белорусски 177
242 Хлебный суп 177
243 Хлебный квас 178

Супы из плодов и ягод 178
244 Суп из яблок и груш 180
245 Суп из цитрусовых 180
246 Суп вишневый с варениками 181
247 Суп-пюре из черники 181
248 Суп-пюре из кураги 182
249 Суп-пюре из клюквы 182
250 Суп-пюре из абрикосов и яблок 182
251 Суп из сушеных фруктов 183

Алексеи Ананьевич Ананьев
СУПЫ

Редактор *А А Каганова*
Худож редактор *Г А Раткевич*
Техн редактор *Д М Медриш*
Корректор *Н М Марченко*
Переплет титул и заставки художника *А Я Терещенко*

Т 11640. Сдано в набор 23/VII 1956 г
Подписано в печать 12/XII 1956 г Формат
70 X 108 1/32. Печатн л 8 22 Уч изд. л 9 1
Тираж 200 000 экз Заказ № 1453 Цена 6 руб

Министерство культуры СССР.
Главное управление полиграфической
промышленности 2 я типография
«Печатный Двор» им А М Горького
Ленинград Гатчинская 26